

# Parmesankartoffeln aus dem Ofen

## Zutaten | 4 Portionen

1000 g	Drillinge
2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
1 Msp	Pfeffer
¼ TL	Paprikapulver
1 Msp	Chilisalz
100 g	Parmesan

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Drillinge waschen, trockenreiben und längs halbieren.
- Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
- Olivenöl mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilisalz mischen. Die Olivenölmischung auf einem Backblech oder in einer ausreichend großen Auflaufform verteilen.
- Parmesan reiben und die Hälfte des Käses über das Olivenöl streuen.
- Die halbierten Drillinge mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech oder in die Auflaufform setzen.
- Kartoffeln mit dem restlichen Parmesan bestreuen und für ca. 30 Minuten backen.
- Dazu schmeckt ein würziger Joghurt-Dipp.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 282 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
355 kcal	15,5 g	42,1 g	12,5 g	317 mg