

## *Ofenkartoffeln mit Hackfleisch und Minze-Honig Arabisch inspiriert und erfrischend gut!*

**400 g festkochende Kartoffeln** in Scheiben schneiden. Diese mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Olivenöl** mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

**1 Hdv. Minze** fein schneiden und mit **200 g Hackfleisch vom Rind**, **2 TL Honig** und **Pfeffer aus der Mühle** verrühren. Diese Mischung über die Kartoffeln verteilen.

Backen: weitere 15 Minuten bei 200°.

**2 Zweiglein Petersilie** fein schneiden und mit **100 g Crème fraîche** glattrühren. Als Dip zu den Kartoffeln reichen.

