

Country-Potatoes

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1	kg	Drillinge, mehlig- oder vorwiegend festkochend
2	EL	Öl
		Meersalz
		Rosmarin

Portionen: 4

Zubereitung

Kartoffeln waschen und halbieren. Backblech mit Backpapier auslegen, mit Olivenöl bestreichen und würzen. Halbierte Kartoffeln mit der Schnittfläche in das gewürzte Öl legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) bis 200°C (Ober-/Unterhitze) etwa 40-50 Minuten backen, bis die Schnittflächen gebräunt sind, die Kartoffelschale aber noch möglichst nicht eingefallen ist.

Ofen, vegetarisch, Kartoffeln

From:

<https://matthias.moorkamp.info/> - Swap Space

Permanent link:

<https://matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:country-potatoes?rev=1696345682>

Last update: **2023/10/03 17:08**

