Ofen-Kartoffeln

Zutaten

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

Portionen: 4

Zubereitung

Kartoffeln waschen und halbieren. Backbleck 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, vegan, Kartoffeln

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:ofen-kartoffeln

Last update: **2025/11/09 08:44**