

Gebackene Kartoffelstückchen



Zutaten:

1-2 mittelgroße Kartoffeln pro Person

ca. 1 EL Olivenöl pro Kartoffel

1. Ein Backblech in die mittlere Schiene einschieben und Backofen auf 200° vorheizen.

2. Kartoffel schälen, längs vierteln und jedes Viertel in drei Abschnitte teilen.

3. Kartoffelstücke etwa 10 min blanchieren, dann in einem Sieb abtropfen lassen, etwas später mit Küchentüchern sorgfältig trocknen.

4. Kartoffelstücke mit Olivenöl überziehen und im vorgeheizten Backofen auf Backpapier etwa 30 min backen. Dabei mindestens einmal wenden.

5. Erst danach nach Geschmack würzen.

Hinweise:

Der Geschmack hängt stark von der Kartoffelsorte ab.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Kartoffeln, international

Rezept und Foto: Walter Stand 12.07.2024