Rezept

Blechkartoffeln

Ein Rezept von Blechkartoffeln, am 31.05.2025

Zutaten

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln (möglichst gleich groß)

frische Kräuterblättchen wie Thymian

Öl und Salz für das Blech

Kümmelsamen,

oder zerkrümelte Chilischoten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Backblech mit Backpapier auslegen, mit Öl einstreichen und mit Salz und eventuell Kümmel, Kräutern oder Chili bestreuen. Kartoffeln gut waschen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in etwa 30 Minuten weich backen.