

Rezept

# Chili-Kartoffeln

Ein Rezept von Chili-Kartoffeln, am 08.02.2025

## Zutaten

**400 g** vorwiegend festkochende Kartoffeln

**1** 1/2 TL Sambal Oelek

**3 EL** Olivenöl

3-4 Prisen Salz

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

---

- 2.** Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in einer Schüssel mit Olivenöl, Sambal Oelek und Salz vermischen.

---

- 3.** Dann in einer ofenfesten Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) verteilen und im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. knusprig braten.