

Rezept

Kartoffeln vom Blech

Ein Rezept von Kartoffeln vom Blech, am 24.02.2024

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 kg vorwiegend fest kochende kleine Kartoffeln | 4 EL Olivenöl |
| 1 EL grobes Meersalz (ersatzweise »normales« Salz) | 1 EL Kümmelsamen |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 8 g F, 5 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit dem Olivenöl bestreichen, Salz und Kümmel gleichmäßig darauf streuen.

2. Die Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. weich backen.