

Rezept

# Knusprige Kartoffelspalten

Ein Rezept von Knusprige Kartoffelspalten, am 27.04.2024

## Zutaten

**1 kg** mehligkochende Kartoffeln

**3 TL** Paprikapulver

Salz

**5 EL** Rapsöl

**½ TL** gemahlener Koriander

Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 13 g F, 5 g EW, 31 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten ca. 1 Std. in kaltes Wasser legen. Danach in ein Sieb abgießen und mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Kartoffelspalten mit Öl, Paprikapulver, Koriander, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Dann nebeneinander in einer Lage auf den Backblechen verteilen.
3. Die Kartoffeln im Ofen (oben und unten) ca. 30 Min. backen. Dabei nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden. Zum Schluss die Ofentemperatur auf 220° erhöhen und die Kartoffelspalten noch ca. 5 Min. weiterbacken, bis sie knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.