

Rezept

Knusprige Ofenkartoffeln

Ein Rezept von Knusprige Ofenkartoffeln, am 04.10.2023

Zutaten

1 EL Olivenöl
400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1/2 TL Salz
1 TL getrockneter Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kind und 1 Erwachsenen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Öl auf ein Backblech gießen, das Salz darüberstreuen.

2. Die Kartoffeln mit einer Bürste oder einem sauberen Draht-Topfreiniger in Wasser kräftig abschrubben. In Viertel schneiden. Die Kartoffelspalten mit den Schnittflächen über das geölte Blech ziehen und gleichmäßig darauf verteilen.

3. Die Kartoffeln mit Rosmarin bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 30-45 Min. (je nach Größe der Kartoffeln) knusprig backen.