

Rezept

Kümmel-Kartoffeln aus dem Ofen

Ein Rezept von Kümmel-Kartoffeln aus dem Ofen, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg mittelgroße vorwiegend fest kochende
Kartoffeln

6 EL Öl

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Kümmelsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Kartoffeln sehr gründlich waschen und mit einer Bürste säubern, längs halbieren. Die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen und 3 EL Öl bestreichen.

2. Mit dem übrigen Öl ein Backblech bestreichen, den Kümmel darauf streuen und die Kartoffeln mit den Schnittflächen darauf legen. Die Kartoffeln im Ofen (Mitte, Umluft: 160°) etwa 45 Min. garen.

3. Dann die Hitze auf 220° (Umluft: 200°) erhöhen, die Kartoffeln umdrehen und noch 10-15 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Heiß servieren.