

Rezept

# Kümmel-Kartoffeln aus dem Ofen

Ein Rezept von Kümmel-Kartoffeln aus dem Ofen, am 01.06.2023

## 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.