

Rezept

Ofenkartoffeln mit Butter

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit Butter, am 12.12.2025

Zutaten

| | | | |
|----------|---|-------------|--------|
| 8 | große vorwiegend fest kochende Kartoffeln | 4 EL | Butter |
| | grobes Meersalz (ersatzweise »normales« Salz) | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 215 kcal, 9 g F, 4 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, auf das Ofengitter legen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) je nach Größe in 45-60 Min. weich backen. Mit einem kleinen spitzen Messer in die Kartoffeln stechen; ist kein Widerstand mehr spürbar, sind sie fertig.
2. Die Kartoffeln kreuzweise einschneiden, etwas zusammendrücken, damit sie sich öffnen und mit Butter und Salz servieren. Schmeckt zu Rumpsteak und Fisch mit Kräuterkruste.