

Rezept

Ofenkartoffeln mit Kümmel

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit Kümmel, am 09.06.2026

Zutaten

- 8** große Kartoffeln (jede 150 - 250 g schwer, festkochende Sorte oder auch vorwiegend festkochende)

getrocknete Kräuter wie Majoran, Thymian, Oregano, Rosmarin

Kümmel

Koriander

grob gestoßener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen (erst später einstellen: Umluft 200 Grad). Den Rost in der Mitte einschieben.

2. Die Kartoffeln waschen, mit einer Gabel rundum einstechen und jede für sich in Alufolie wickeln – zusammen mit Kümmel oder Koriander, Pfeffer oder Kräutern.

3. Folienkartoffeln auf den Rost legen. Im Backofen etwa 1 Stunde garen (je nach Größe).