

Rezept

Ofenkartoffelspalten

Ein Rezept von Ofenkartoffelspalten, am 09.10.2024

Zutaten

2 EL Olivenöl

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln

1/2 TL Salz

2 TL getrockneter Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Öl auf dem Backblech verstreichen, Salz darüber streuen.

2. Kartoffeln in Wasser gründlich mit einer Bürste abscrubben. In Viertel schneiden. Kartoffelspalten mit den Schnittflächen über das geölte Blech ziehen und gleichmäßig darauf verteilen.

3. Kartoffeln mit Rosmarin bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 175°) in 30-45 Min. (je nach Größe der Kartoffeln) knusprig backen.