

Rezept

# Vegane Ofenkartoffeln

Ein Rezept von Vegane Ofenkartoffeln, am 30.03.2023

## Zutaten

<b>1 Zweig</b> Rosmarin	<b>1 TL</b> Kreuzkümmelsamen (Cumin)
<b>1/2 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1 TL</b> schwarze Senfkörner
<b>1 TL</b> Koriandersamen	<b>1</b> getrocknete Chilischote
grobes Meersalz	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>800 g</b> kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge)	Backpapier für das Blech

## 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 200° vorheizen. Für das Gewürzöl den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Kreuzkümmel, Pfefferkörner, Senf, Koriander und die Chilischote mit 2 TL Salz im Mörser fein zerdrücken und mit Rosmarin und Olivenöl mischen.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen. Jede Kartoffel im Abstand von 1-2 mm blättrig auf-, aber nicht durchschneiden, etwas auseinanderspreizen und mit dem Gewürzöl bepinseln. Die Gewürzkartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Backofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Sie passen zu gebratenem oder geschmortem Gemüse und zu mediterranen Salaten.