

Rezept

Vegane Ofenkartoffeln

Ein Rezept von Vegane Ofenkartoffeln, am 18.12.2025

Zutaten

1 Zweig	Rosmarin	1 TL	Kreuzkümmelsamen (Cumin)
1/2 TL	schwarze Pfefferkörner	1 TL	schwarze Senfkörner
1 TL	Koriandersamen	1	getrocknete Chilischote
	grobes Meersalz	5 EL	Olivenöl
800 g	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.