

Rezept

# Würzkartoffeln vom Blech

Ein Rezept von Würzkartoffeln vom Blech, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleine festkochende Kartoffeln	<b>6 EL</b> Olivenöl
<b>2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel (nach Belieben)
<b>1 EL</b> Meersalz	Öl für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, abbürsten und längs halbieren.

---

2. In einer Schüssel das Öl mit beiden Paprikasorten mischen. Knoblauchzehen abziehen und dazupressen. Alles mit dem Kreuzkümmel und Meersalz vermischen. Kartoffeln in die Schüssel geben und in den Gewürzen wenden, bis sie ganz davon überzogen sind.

---

3. Ein Backblech einölen. Die Kartoffeln mit den Schnittflächen nach oben auf das Blech setzen und im heißen Ofen 30-40 Min. (2. Schiene von unten; Umluft 200° und 10 Min. kürzer) backen.