

Kartoffelschnitze aus dem Ofen

2 ½ kg fest kochende Kartoffeln

gründlich waschen, ungeschält längs vierteln oder sechsteln, je nach Grösse, in eine grosse Schüssel geben

4 EL HOLL-Bratöl

zugeben, mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen

Backen

Ofenmitte

200 °C (Heissluft 180 °C)

ca. 40 Min.

Salz

Kartoffeln würzen

Variante

Die Kartoffeln vor dem Backen mit fein gehackten Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Majoran oder Salbei oder getrockneten ital. Kräutern mischen

Geeignet für: vegetarisch

Schwierigkeitsgrad: einfache Zubereitung