Rostkartoffeln Englischer Art

Zutaten

- Kartoffeln
- Olivenöl
- Gewürzmischung nach Geschmack

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in daumendicke Stücke schneiden (ca. 2cm dick)
- Für ca. 30-45min. in Wasser kochen (bis die Kartoffeln fast außeinander fallen)
- Kartoffeln auf Blech geben und mit Olivenöl beträufeln (bis alle Kartoffeln eine dünne Schicht Öl haben)
- Kartoffeln Würzen und Salzen
- Blech in Ofen geben und bei ~180°C für 30-45min. backen
    - Bei Hälfte der Zeit die Kartoffeln auf dem Blech wenden und sicherstellen das sie noch eingeölt sind

---

Created 2022-02-19 17:59:43 UTC by Krumel
Updated 2022-02-19 18:09:04 UTC by Krumel