

Kartoffelspalten

-Die etwas anderen Pommes-

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver
6 TL Pflanzenöl

Zubereitung:

1. Den Backofen Vorheizen: Ober-/Unterhitze: 220°C
Umluft: 200°C
2. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Spalten schneiden. In eine Große Schüssel mit Deckel geben.
3. Öl, Salz und Paprikapulver miteinander verrühren.
4. Diese Mischung zu den Kartoffelspalten geben. Die Schüssel mit dem Deckel verschließen und so lange kräftig schütteln, bis die Kartoffeln gleichmäßig mit Öl und Gewürzen überzogen sind.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf verteilen. Die Kartoffeln sollten nebeneinander, nicht übereinander liegen.
6. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 bis 30 Minuten leicht braun backen. Zwischendurch einmal wenden.