

Kartoffel-Ecken

Für 4 Portionen

1 kg festk. Kartoffeln	3 EL Olivenöl	1 TL Meersalz
1 TL Paprika edelsüß	0.5 TL Knoblauchpulver	Cayennepfeffer
1 Zwg. Rosmarin		

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich waschen und in gleichmäßige Spalten schneiden.

Die Spalten mit einem sauberen Küchentuch trocken tupfen.

In einer Schüssel Olivenöl mit Paprika, Knoblauchpulver, Cayennepfeffer verrühren.

Die Kartoffeln in die Schüssel geben und wenden, bis sie glänzen.

Das Blech mit Backpapier auslegen und die Spalten mit der Schale nach unten darauf verteilen.

Den Rosmarinzwig grob zerzupfen und zwischen die Kartoffeln legen.

Für 30 Minuten in den Ofen schieben, bis sie goldgelb leuchten und die Ränder braun werden.

Erst jetzt mit Meersalz würzen.

Sofort heiß genießen, solange die Kruste noch ihre maximale Spannung hat.

NN am 23. Februar 2026