

Country Kartoffeln

Zutaten : (für 4 – 6 Portionen als Beilage)

600 g Kartoffeln vorwiegend festkochend,
3 EL Olivenöl,
1 TL Salz,
2 TL Paprikapulver rosenscharf,
frische Thymianblättchen nach Belieben.



Zubereitung :

Die Kartoffeln unter kaltem Wasser waschen und mit einer Bürste kräftig abschrubben und gut abtrocknen. Je nach Größe vierteln oder achteln. Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen. Eine beschichtete Kasserolle in den Backofen stellen. Olivenöl mit Salz und Paprikapulver vermischen. Die Kartoffelspalten darin gut durchmischen bis sie überall mit dem Würzöl bedeckt sind. Für 10 Min. im Kühlschrank kalt stellen.

Die Kartoffelspalten in die Kasserolle im gut vorgeheizten Backofen geben. Nach Wunsch mit Thymian bestreuen. Das ganze ab und zu umrühren und ca. 20 bis 25 Min. braten.

Country Kartoffeln gibt es bei uns als Belage zu kurzgebratenem oder gegrilltem ohne Soße.

Empfehlenswerte Kartoffelsorte :

Laura – eine sehr feine, vorwiegend festkochende Kartoffelsorte mit roter Schale und besonders gelbem Fleisch.