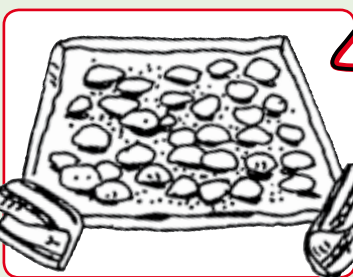
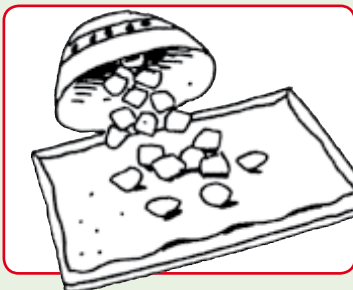
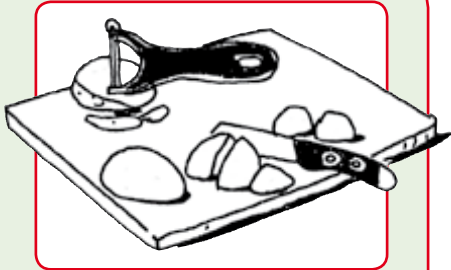


Startklar?



Knusprige Backofenkartoffeln



Arbeitsgeräte:

Sparschäler
Abfallschüssel
Schneidebrett
Küchenmesser
Esslöffel
Teelöffel
große Schüssel
Schneebeesen
Backblech
Backpapier
Küchenwecker
Topflappen
Pfannenwender
Kartoffelschüssel
großer Löffel

Zutaten für 4 Portionen:

7–8 (700 g) festkochende
Kartoffeln
2 EL Pflanzenöl
1 TL Jodsalz
Kräuter der Provence

So wird es gemacht:

- 1 Schäle die Kartoffeln mit dem Sparschäler. Schneide sie in walnussgroße Stücke.
- 2 Gib 2 EL Öl, 1 TL Salz und Kräuter in die große Schüssel. Verrühre alles mit dem Schneebeesen. Gib die Kartoffelstücke zur Soße. Mische alles gut durch.
- 3 Lege das Backblech mit Backpapier aus. Verteile die Kartoffeln gleichmäßig darauf. Schiebe das Blech in den Ofen und heize ihn auf 200 Grad. Stelle den Küchenwecker auf 20 Minuten.
- 4 Mache nach 20 Minuten die Garprobe: Die Kartoffeln sind gar, wenn du mit dem Küchenmesser leicht einstechen kannst. Wenn sie noch hart sind, backe sie einige Minuten weiter.
- 5 Sind die Kartoffeln gar, schalte den Backofen aus. Nimm das Backblech mit Topflappen heraus. Stelle das heiße Blech auf ein Küchentuch. Lass die Kartoffeln etwas abkühlen. Fülle sie mit dem Pfannenwender in die Schüssel.

Frage:

Wie lange waren deine Kartoffeln im Backofen?

