

# Ofenkartoffel schnell und pikant



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Teelöffel
Rosmarinzweige	
Chilipulver	1 Prise(n)
Kreuzkümmel	2 Esslöffel
Vollmeersalz	2 Esslöffel
Kartoffeln / Erdäpfel	5 Stk.
Knoblauch	2 Stk.

## Zubereitung:

Fünf sehr große oder auch mehrere kleine Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Eine Auflaufform gut mit Öl bepinseln und die Kartoffel reingeben. Die Gewürze darüber geben und alles gut vermengen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 min backen - dürfen ruhig etwas knusprig werden. Eignet sich hervorragend als Beilage zu Kurzgebratenem.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1655-Ofenkartoffel-schnell-und-pikant.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)