

Ofenkartoffeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	8 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen und in der Mitte der Länge nach auseinander schneiden.

Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen, salzen und Kümmel darauf geben.

Die Hälften wieder zusammengeben und die Kartoffeln einzeln mit Alufolie umwickeln.

Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad, Heißluft, 30 Minuten garen!

Diese Kartoffel sind eine tolle Beilage zu Gegrilltem!

Dazu passt hervorragend: Tsatsiki (<http://www.koch-idee.at/Rezept-178-Tsatsiki.html>)!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-483-Ofenkartoffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at