

Kochen mit Klaus

Knusper-Kartoffeln

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1,0 kg Kartoffeln, 1 ½ TL Natron, Salz, Pfeffer, Paprikapulver,
- 2-3 Knobzehen, 3-4 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in mittlere Stücke schneiden u. mit je 1 ½ TL Natron u. Salz ca. 10 Min. in einem hohen Topf kochen lassen. Aufpassen, durch das Natron schäumt es sehr stark - ständig umrühren!



2. Kartoffeln abgießen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver nach Belieben würzen. Öl u. den Knoblauch gepresst unterheben u. alles gut vermischen.



3. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen u. im vorgeheizten Ofen, bei 200°C Umluft 30-40 Min. backen. Nach der ½ der Zeit Kartoffeln wenden.



Tipp des Chaoten:

Ideal als Beilage zu Hackbraten oder zum Grillen!



Erstellt von Klaus am 02.08.2019