



Schlosskartoffeln

1 l Wasser

aufkochen

2 KL Salz

würzen

800 g Kartoffeln

waschen,
in gleichmässige Schnitze schneiden,
zugeben, 2 Minuten kochen, Wasser abgiessen
Sofort kalt abspülen, gut abtropfen

3 EL Öl
wenig Salz oder Streuwürze
Paprika

in eine Schüssel geben
Kartoffelschnitze darin wenden
Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegtem
Blech verteilen

Backen

Ofenmitte
220° C
30 – 40 Minuten

während des Backens ein- bis zweimal wenden

