

Backofen-/Blechkartoffeln

Zubereitung:

Die Kartoffeln sehr gründlich waschen und bürsten (nicht schälen), dann halbieren.
Die Schnittstelle mit Öl bestreichen und mit Bratkartoffelgewürz, Salz oder Kräutern würzen.
Das Backblech mit Backpapier auslegen.
Die Kartoffeln mit der Schnittstelle auf das Backpapier legen.
Dann ca. 20 Minuten bei 170° C backen (Backzeit richtet sich nach der Festigkeit der Kartoffeln).

Tipps:

Die Blechkartoffeln mit Kräuterquark usw. servieren.

Die Kartoffeln können mit der Schale gegessen werden!