

# Ofen-Kartoffeln

## Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1	kg	Drillinge, mehlig- oder vorwiegend festkochend
2	EL	Öl
		Meersalz
n.B.		Rosmarin

**Portionen:** 4

## Zubereitung

Kartoffeln waschen und halbieren. Backblech mit Backpapier auslegen, mit Olivenöl bestreichen und würzen. Halbierte Kartoffeln mit der Schnittfläche in das gewürzte Öl legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) bis 200°C (Ober-/Unterhitze) etwa 40-50 Minuten backen, bis die Schnittflächen gebräunt sind, die Kartoffelschale aber noch möglichst nicht eingefallen ist.

[Ofen](#), [vegan](#), [Kartoffeln](#)

From:  
<https://www.matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:  
<https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:ofen-kartoffeln>

Last update: **2025/11/09 08:44**

