

# Knusprige Ofenkartoffeln - einfach & schnell

Die Ofenkartoffeln sind mit frischen Kartoffeln gesund und genauso schnell auf dem Tisch wie gekaufte Tiefkühl-Pommes.



Vorbereitungszeit

10 Min.

Zubereitungszeit

30 Min.

Gesamtzeit

40 Min.

★★★★★  
162 Bewertungen

Portionen: 4 Personen Kalorien pro Portion 301 kcal

## ZUTATEN

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL mildes Paprikapulver
- 1 TL Salz

## ANLEITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

*HINWEIS: Man erreicht mit Umluft die besten Ergebnisse.*

2. Zuerst schälst Du die 800 g Kartoffeln und schneidest sie in Deine gewünschte Form als Kartoffelecken, Pommes, Würfel, Wedges oder Kartoffelpalten.



3. Ich persönlich mag die geschälte und geviertelte Wedges Form am liebsten.



4. Die geschnittenen Kartoffelpalten gibst Du direkt in eine Schüssel und mischt sie gut mit 4 EL Olivenöl, 2 TL mildes Paprikapulver und 1 TL Salz.

*TIPP: Du kannst als Variation auch noch 1-2 TL frischen, gehackten Rosmarin unter die Kartoffeln heben.*



5. Im Anschluss verteilst Du die Kartoffeln auf ein mit **Backpapier** belegtes **Blech**. Achte bitte drauf, dass sie alle einzeln und nicht über einander liegen.



6. Dann sollten Sie ca. **30 Minuten** auf der **mittleren Schiene** im Ofen backen bzw. bis sie leicht gebräunt und durch sind - mach einfach den Gabeltest oder Probiertest.

*WICHTIGER HINWEIS: Je nach Schnittvariante verändert sich auch die Backzeit, also nicht ganz aus den Augen lassen.*



7. Ich wünsche Dir mit meinem Ofenkartoffeln Rezept viel Freude und einen **guten Appetit**.



**Kennst du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?**  
Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in dein Postfach

Ich wünsche dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter [www.emmikochteinfach.de](http://www.emmikochteinfach.de)