

Knusprige Ofenkartoffeln - einfach & schnell

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



162 Bewertungen

Vorbereitungszeit

10 Min.

Zubereitungszeit

30 Min.

Gesamtzeit

40 Min.

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 Kartoffelspalten.



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



4. Die geschnittenen **Kartoffelspalten** 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