



## Country Potatoes aus dem Backofen

### Kochutensilien

- 1 großes Backblech

### Zutaten

- 1kg Kartoffeln vorwiegend festkochend
- Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- Pommegewürz oder Meersalz

### Zubereitung

#### 1. Kartoffeln vorbereiten

Wasche die Kartoffeln gründlich, da die Schale mitverwendet wird. Anschließend schneidest du sie der Länge nach in etwa 8 gleich große Spalten.

Gleichmäßige Stücke sind wichtig, damit alle Country Potatoes gleichzeitig gar werden und später gleichmäßig bräunen.

Zu dick geschnittene Spalten bleiben innen fest. Zu dünne werden schnell trocken.

#### 2. Kartoffelspalten in Öl marinieren

Gib die Kartoffelspalten in eine große Schüssel und vermenge sie mit etwas Öl, bis alle Seiten leicht benetzt sind.

Die Kartoffeln sollen **nicht im Öl liegen**, sondern nur rundum einen dünnen Film haben. Das Öl sorgt dafür, dass Hitze optimal übertragen wird und sich eine knusprige Oberfläche bilden kann.



3. Direkt aufs Backblech legen

Verteile die Kartoffelspalten direkt auf ein Backblech ohne Backpapier.

Achte darauf:

Schnittflächen möglichst nach unten legen Abstand zwischen den Spalten lassen keine Überlappungen

Nur so können die Kartoffeln backen statt Dämpfen.

4. Im Ofen backen

Backe die Country Potatoes im vorgeheizten Backofen bei:

**200 °C Ober-/Unterhitze**

für etwa **35–45 Minuten**, je nach Größe der Kartoffeln.

Die hohe Anfangshitze sorgt dafür, dass sich sofort Röstaromen bilden.

Nach etwa der Hälfte der Backzeit drehst du die Country Potatoes einmal.

So werden beide Seiten gleichmäßig goldbraun und knusprig.

5. Würzen

Sobald die Country Potatoes fertig gebacken sind, würzt du sie mit Salz oder deinem Lieblingsgewürz.

Das verhindert, dass die Kartoffeln während des Backens Feuchtigkeit ziehen und weich werden.