Country Potatoes

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

1kg Kartoffeln, vorwiegend festkochende
Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
Pommesgewürz oder Meersalz

INFORMATIONEN

Kartoffelwerkstatt
www.kartoffelwerkstatt.de
Kategorie
Kartoffelbasics

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
2. Die Kartoffeln müssen zuerst sehr gut gewaschen werden. Dafür verwende ich auch gern eine kleine Gemüsebürste und schrubbe die Kartoffeln damit sauber. Nach dem ersten Waschgang gibt es noch einen zweiten und ich lasse die Kartoffeln auch gern noch kurz darin liegen.
3. Dann gebe ich die Kartoffeln in ein Küchensieb um das Wasser abtropfen zu lassen. Im Anschluss werden die Kartoffeln geviertelt und auf ein Backblech verteilt. Mit Olivenöl und Kräutern dann gut vermischt schiebe ich Sie bei 200°C Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen.
4. Ich lasse Sie ca. 30-40 Minuten (je nach Größe) darin backen. Zwischendurch wende ich Sie einmal. Am Ende herausholen und die Country-Potatoes würzen. Ich verwende dazu am liebsten mein Pommes-Gewürz aber natürlich reicht auch einfaches Meersalz.