

Ofenkartoffeln



Zutaten für mein Ofenkartoffeln Rezept (2 Portionen):

- 4 Kartoffeln (festkochende Sorte)
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ½ TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Ofenkartoffeln machen:

1. Kartoffeln waschen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden
2. Mit Paprikapulver, Salz und Olivenöl würzen
3. Kartoffelwürfel auf einem Backblech verteilen
4. Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
5. 25-30 Minuten goldbraun backen

Für meine Ofenkartoffeln eignen sich am besten festkochende Sorten, da diese wenig Stärke enthalten und nicht so leicht zerfallen. Mein Tipp für besondere Knusprigkeit: Wasche die Kartoffelstücke noch einmal mit kaltem Wasser ab. Das entzieht ihnen die Stärke. Schüttele die Knollen anschließend trocken und mische sie mit ein paar Esslöffeln Speisestärke. So werden deine Ofenkartoffeln ganz besonders knusprig.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

