

Fächerkartoffeln



Besser als Pommes! 😊

Kartoffeln fast ganz durchschneiden,
mit Olivenöl bestreichen,
etwas Meersalz, Pfeffer & Rosmarin
darüber geben
und für 35 - 40 Minuten bei 220 ° C
Umluft backen.

Variante:

Gemüse in feine Scheiben schneiden, zwischen die Kartoffelfächer stecken – und gleich mitbacken.



Und für die Vegetarier oder Fleischesser:

Speck, Käse,... zwischen die Fächer der Kartoffeln stecken & backen.

