



Ofenkartoffeln

von Mathilda Zubek

Mengen für 10 Personen

2.4 kg Kartoffeln	gründlich wasche, in Schnitze schneiden
1.0 dl Öl	Öl in eine Schüssel geben
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Paprika	
1.0 g Kräutermischung	ACHTUNG das sind keine echten Mengen, beim Kochen dann einfach selber entscheiden, es sollte eine flüssige öl-Gewürz Mischung entstehen
2.4 kg Kartoffeln	Die geschnittenen Kartoffel in der Mischung gut umrühren, auf ein Blech legen und bei 210 Grad Backen bis sie schön Braun sind
	-Sossen wie Mayo und Ketschup nicht vergessen

alternativ können die Kartoffeln auch in Stängeli geschnitten werden. Spätestens dann ist Backpapier auf dem Blech sinnvoll!