



Ofenkartoffeln

von Mathilda Zubek

Mengen für 33 Personen

7.92 kg Kartoffeln	gründlich wasche, in Schnitze schneiden
3.3 dl Öl	Öl in eine Schüssel geben
3.3 g Salz	
3.3 g Pfeffer	
3.3 g Paprika	
3.3 g Kräutermischung	ACHTUNG das sind keine echten Mengen, beim Kochen dann einfach selber entscheiden, es sollte eine flüssige öl-Gewürz Mischung entstehen
7.92 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!