



Ofenkartoffeln als Beilage Rigi von Thomas Andermatt

Mengen für 60 Personen

Gesamtdauer ca. 1 Std.

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Kochen / Backen: ca. 30 - 40 Minuten

| | |
|--------------------------------|---|
| 10.5 kg Kartoffeln festkochend | Kartoffeln gründlich waschen, halbieren oder längs vierteln und in eine Schüssel geben. Öl, Cayennepfeffer, Thymian und Salz daruntermischen. Dann mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. |
| 60 g Cayennepfeffer | |
| 60 g Thymian | |
| 3 dl Olivenöl | Ofen auf 220 Grad vorheizen. In der Ofenmitte bei 200-220 Grad ca. 30-40min backen. |

Kartoffeln als Beilage 150 - 200 g pro Person.

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