



Country Cuts von lilifee

Mengen für 4 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/country-cuts>

Gewürze: Paprika, Rauchpaprika, Rosmarin

1.0 kg Kartoffeln festkochend

3.0 EL Mehl

30 g Bratbutter

* 4 g Salz

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

1) Backofen auf 220 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Kartoffeln längs achteln. In einer Schüssel mit dem Mehl mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Bratbutter in einem Pfännchen erwärmen und darübergiessen.

2) In der Ofenmitte unter gelegentlichem Wenden ca. 25 Minuten knusprig backen.

3) Rosmarin abzupfen, fein hacken und mit Paprika mischen. Mit dem Salz mit den Country Cuts mischen.