

# Ofenkartoffeln als Beilage vom Hamburger Kola 2022

von Nicole Schwegler

Mengen für 35 Personen

Gesamtdauer ca. 1 Std.

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Kochen / Backen: ca. 30 - 40 Minuten

6.65 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.
105 g Streuwürze	Country Potatoes Butty
35 g Cayennepfeffer	
35 g Thymian	getrockneter Thymian
1.75 dl Olivenöl	Ofen auf 220 Grad vorheizen. In der Ofenmitte bei 200-220 Grad ca. 30-40min backen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

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!