Ofenkartoffeln HeLa2022 von Sibylle Lüthi

Mengen für 10 Personen

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 Kartoffeln gut waschen, in Schnitze schneiden, dann 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!