Schlosskartoffeln von Heubiene

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf

Ausrüstung: Backtrennpapier, Abtropfsieb, Backblech

2.5 Liter Wasser	aufkochen
12.5 g Salz	würzen
2.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Schnitze schneiden, zugeben. 2 Minuten blanchieren, Wasser abgiessen, gut abtropfen.
5 cl Olivenöl	in die Pfanne geben, abgetropfte Kartoffeln beifügen, mischen. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben. Backen: Ofenmitte 200 - 220°C, 20 - 25 Minuten
6.25 g Salz	darüberstreuen