

Kartoffelecken

Zutaten:

- Kartoffeln (für 2 Backbleche)
- Weizengriess → 5 EL
- Olivenöl → 4 EL
- Trinkwasser → 4 EL
- Meersalz → 1 TL
- Knoblauch → 3 Zehen
- Schwarzer Pfeffer → 1 TL
- Paprikapulver → 1 EL
- Geräuchertes Paprikapulver → 1 TL
- Chilipulver → 1 TL
- Petersilie → 1 EL
- Rosmarin → 1 TL

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und in gewünschte Größe teilen.
2. Backofen auf 230 °C vorheizen.
3. Knoblauch, Petersilie und Rosmarin fein hacken und mit den anderen Zutaten gut vermischen, bis eine leicht zu rührende, sämige Würzsauce entsteht. Eventuell zusätzlich Öl oder Wasser zugeben.
4. Die Würzsauce und die Kartoffeln in eine Schüssel geben und alles gut durchrühren, so dass die Kartoffelecken gleichmäßig mit der Marinade benetzt sind.
5. Die Kartoffelstückchen auf ein Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 230 °C 40 Minuten backen. Zwischenzeitlich mehrmals kontrollieren, da es Unterschiede bei verschiedenen Backöfen geben kann.

GUTEN APPETIT!