

Rosmarin-Knusperkartoffeln

Zutaten:

700g Kartoffeln

Olivenöl

Grobes Meersalz

2-3 Zweige Rosmarin und Thymian

1/2 TL Rosenpaprika

25g Polentagrieß

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und längs in dünne in Spalten schneiden. Auf ein Backblech legen, mit Olivenöl, Gewürzen und Polenta vermischen.

Bei 200-220° Ober-Unterhitze 40-50 Minuten backen.

("Crisp" Funktion aktivieren - sofern vorhanden.)

REGIO · KÜCHE+BAD



WARENDORF



EFRINGEN-KIRCHEN