

Knusprige Spanische Kartoffeln – einfach gut

Für 6–8 Portionen

Knusprige Spanische Kartoffeln sind einfach gut und schnell gemacht. Sie sind fast wie Bratkartoffeln und eine willkommene Abwechslung zu den üblichen Kartoffelgerichten.

Zutaten

1 kg Kartoffeln

Olivenöl

Fleur de Sel

Rosmarin Zweiglein

Butter (optional)

Zubereitung

Schritt 1

Den Backofen auf 220 Grad bei Umluft vorheizen.

Schritt 2

Kartoffeln schälen, würfeln und in Wasser legen, damit sie keine schwarze Stellen bekommen. Wasser mit dem Backpulver erhitzen und die Kartoffelwürfel 4–6 min kochen. Abgiessen, ausdampfen und erkalten lassen.

Schritt 3

Die Kartoffelwürfel mit Olivenöl, Rosmarin Zweiglein und Fleur de Sel vermischen. Im vorgeheiztem Backofen bei 220 Grad Umluft 25 min backen. Falls sie dann noch nicht knusprig genug sind, das Blech auf die obersten Schiene schieben und noch mal 2–5 min grillen.

TIPP für den ultimativen Buttergeschmack

Alles in eine Schüssel mit geschmolzener Butter geben und vorsichtig durch schwenken. TOP!