

Knusprige Spanische Kartoffeln

6 Portionen

Knusprige Spanische Kartoffeln – einfach gut. Sie sind fast wie Bratkartoffeln, aber viel besser und eine willkommene Abwechslung zu den üblichen Kartoffelgerichten. Unglaublich crunchy.

ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Paket Backpulver
- Olivenöl
- Fleur de Sel
- Rosmarin Zweiglein
- Butter (optional)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220 Grad bei Umluft vorheizen.
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.
3. Abgiessen, ausdampfen und erkalten lassen.
4. 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.
5. Alles in eine Schüssel mit geschmolzener Butter geben und vorsichtig durchschwenken.