

OFENKARTOFFELN

ZUTATEN

8 große Kartoffeln
3 Süßkartoffeln
6 EL Olivenöl
grobes Salz
Pfeffer
3-4 Zweige Rosmarin



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes müsst ihr alle Kartoffeln gründlich waschen und in etwa 2 cm dicke und breite Streifen schneiden. Die Süßkartoffeln schälen und in etwas größere Stücke schneiden, da sie dazu neigen schneller gar zu werden. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen und ein Blech bereitstellen.
2. Den Rosmarin vom Zweig rupfen und zusammen mit dem Öl, den Kartoffeln, den Süßkartoffeln und dem Pfeffer in eine große Schüssel geben, das Salz kommt erst 10 Minuten bevor die Kartoffeln fertig sind dazu. Nun mit den Händen oder 2 großen Löffeln alles gut miteinander vermengen.
3. Ich backe die Kartoffeln immer direkt auf dem Blech, da sie dann auch von unten knusprig werden. Die Kartoffeln auf dem Blech verteilen und für ca. 45 Minuten auf oberster Schiene in den Ofen geben. Nach 35 Minuten nicht vergessen das Salz hinzuzugeben.
4. Wenn die Kartoffeln eine gold-braune Kruste haben, sind sie genau richtig.