



## **Fächerkartoffeln**

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

| Menge:      | Zutaten:                           | Zubereitung:   |
|-------------|------------------------------------|--|
| 10-15       | Kartoffeln, Simonetta (mittelgroß) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffeln waschen und schälen</li> <li>• Dünne Scheiben einschneiden. Dafür einen Esslöffel zur Hilfe nehmen, damit die Kartoffeln nach dem Einschneiden unten noch zusammenhängen. Kartoffeln auf einen Esslöffel legen und mit dem Messer die dünnen Scheiben einschneiden.</li> </ul> |
| 4 EL<br>2TL | Öl<br>Salz und Rosmarin            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öl mit Salz und Rosmarin vermischen und die Kartoffeln damit einpinseln (auch zwischen den Scheiben).</li> <li>• Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, (Seite nach oben auflegen) und in dem vorgeheizten Backofen (200°grad) ca 30 min.garen lassen.</li> </ul> |

