

Kartoffelspalten auf der Stoneware

Zutaten:

- 2-3 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- etwa 1 EL Öl
- Pommegewürz
- etwas Pfeffer
- etwas Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Spalten teilen (kennt ihr schon den Gemüse-Max von Pampered Chef? Tolles Teil sag ich euch!)

Dann die Kartoffelecken in eine Schüssel geben, Gewürze darüberstreuen und mit dem Öl beträufeln. Gut durchrühren so dass die Kartoffeln alle mit der Gewürzmischung bedeckt sind.

Dann ab auf die Stoneware. Schön verteilen und ganz einfach für die letzten 25 Minuten zum Fisch in den Ofen stellen (bei 230 °C Ober-/Unterhitze auf dem Rost)

Diese Zeit ist genau richtig für die Kartoffeln. So ist alles gleichzeitig fertig - und man kann ganz gemütlich in der Zwischenzeit was anderes machen. Denn umdrehen muss man die Kartoffeln nicht - sie werden perfekt braun - von oben UND unten.

Auf dem Bild habe ich die Kartoffel in der Bildmitte mal umgedreht. Da sieht man schön, wie die Ecken auch von unten braun werden!



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

🌐 www.sauguad-und-lecker.de