

Backkartoffeln

1 kg Kartoffel gründlich waschen, achteln in eine Schüssel geben. Mit

Olivenöl beträufeln bis sie leicht benetzt sind. Mit

Pommes-Frites-Salz oder Backkartoffelgewürz würzen. Vermengen und auf Backblech (Backpapier verwenden) Abschließend mit

Getrockneten Salatkräutern bestreuen.

Alternativ kann man auch die Kartoffel halbieren, beidseitig mit Olivenöl bestreichen und entsprechend würzen.

Achtet bei Fertiggewürzen immer mal auf die Zugabe von Glutamat. Bei den Markenherstellern wie z.B. Fuchs und Ossmann finden diese kaum noch Verwendung.

Alternativwürzung: 2 TL Paprika/1 TL Chillipulver/3 EL Parmesan o.ä./2 EL 1050er Mehl/2 gepresste Knoblauchzehen

Dazu paßt sehr gut Kräuter-oder Knoblauchquark