

Salzkartoffeln

1 - 1,5 kg Kartoffeln
50-100 ml Wasser
1 EL Salz



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Kartoffeln mit dem Gemüseschäler schälen und je nach Größe und Menge vierteln bzw. in große Würfel schneiden.

Ca. **10 min.** in kaltes Wasser legen.

50-100 ml Wasser mit Salz in den kleinen Zaubermeister Lily geben.

Kartoffeln in den kleinen Zaubermeister geben.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene mit Deckel bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **50-60 Minuten** (je nach Größe der Kartoffelstücke) kochen lassen.

Dieses Rezept eignet sich perfekt als Beilage für Gerichte, die gleichzeitig im Ofenmeister gekocht werden und der Ofen ohnehin schon läuft.

Einfach je nach Garzeit die Kartoffeln etwas später daneben stellen, so dass beide Gerichte dann gleichzeitig fertig werden.