

Backofenkartoffeln

Zutaten

1 Kg mittelgroße Kartoffeln
Backpapier
Salz
Weißer Pfeffer
gemahlener Kümmel
1 El Butter
Geriebener Käse

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und der Länge nach halbieren. Danach die Kartoffeln 4 x fächerartig einschneiden. Dann die Kartoffeln mit der flachen Seite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und die Oberfläche mit der zerlassenen Butter einpinseln. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf Heißluft 180° 30 Min. garen, dann großzügig mit dem geriebenen Käse bestreuen und nochmals 15 Min. backen.

Eignet sich optimal zu gegrilltem!!!