



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Oster-Ofenkartoffeln

4 Personen

Zutaten:

- 1 kg große festkochende Kartoffeln
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß/scharf, Kräuter der Provence
- Osterausstecher

So wird's gemacht:

1. Die Kartoffeln schälen und abwaschen.
2. Anschließend die Kartoffeln in möglichst große Scheiben schneiden (je dünner, desto besser funktioniert das Ausstechen).
3. Danach können mit den Osterausstechern Osterformen aus den Kartoffeln gestanzt werden. Die ausgestanzten Formen in einer Schüssel sammeln.
4. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, und nach Geschmack Paprikapulver und Kräuter der Provence marinieren.
5. Anschließend die marinierten Osterkartoffeln auf einem Backblech verteilen und ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Tipp: Aus den Kartoffel-„resten“, die um die Osterformen entstanden sind kann eine leckere Kartoffelsuppe (siehe Rezept „Kartoffel-Möhren-Suppe“) gekocht werden.

