

Rezept für klimafreundliche Kartoffelecken (für 4 Personen)

800g Kartoffeln (am besten aus der Region)
4 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver
2 zerdrückte Knoblauchzehen
5 EL Rosmarin (auch andere Kräuter)
1 TL Salz

Kartoffeln abwaschen, halbieren und in einem großen Topf mit Salzwasser kochen (mit Deckel geht's schneller und spart Energie!)

Nach 20 min vom Herd nehmen und Kartoffeln herausnehmen, mit einem Messer vierteln.

Mit einem Pinsel mit Öl bepinseln.

Jetzt kannst du die Kartoffeln mit Salz, Paprikapulver und Kräutern bestreuen.

Im auf 200 °C geheizten Ofen brauchen sie etwa 20 min bis sie goldgelb, lecker + fertig sind....Guten Appetit!

Rezept für klimafreundliche Kartoffelecken (für 4 Personen)

800g Kartoffeln (am besten aus der Region)
4 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver
2 zerdrückte Knoblauchzehen
5 EL Rosmarin (auch andere Kräuter)
1 TL Salz

Kartoffeln abwaschen, halbieren und in einem großen Topf mit Salzwasser kochen (mit Deckel geht's schneller und spart Energie!)

Nach 20 min vom Herd nehmen und Kartoffeln herausnehmen, mit einem Messer vierteln.

Mit einem Pinsel mit Öl bepinseln.

Jetzt kannst du die Kartoffeln mit Salz, Paprikapulver und Kräutern bestreuen.

Im auf 200 °C geheizten Ofen brauchen sie etwa 20 min bis sie goldgelb, lecker + fertig sind....Guten Appetit!

Rezept für klimafreundliche Kartoffelecken (für 4 Personen)

800g Kartoffeln (am besten aus der Region)
4 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver
2 zerdrückte Knoblauchzehen
5 EL Rosmarin (auch andere Kräuter)
1 TL Salz

Kartoffeln abwaschen, halbieren und in einem großen Topf mit Salzwasser kochen (mit Deckel geht's schneller und spart Energie!)

Nach 20 min vom Herd nehmen und Kartoffeln herausnehmen, mit einem Messer vierteln.

Mit einem Pinsel mit Öl bepinseln.

Jetzt kannst du die Kartoffeln mit Salz, Paprikapulver und Kräutern bestreuen.

Im auf 200 °C geheizten Ofen brauchen sie etwa 20 min bis sie goldgelb, lecker + fertig sind....Guten Appetit!

Rezept für klimafreundliche Kartoffelecken (für 4 Personen)

800g Kartoffeln (am besten aus der Region)
4 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver
2 zerdrückte Knoblauchzehen
5 EL Rosmarin (auch andere Kräuter)
1 TL Salz

Kartoffeln abwaschen, halbieren und in einem großen Topf mit Salzwasser kochen (mit Deckel geht's schneller und spart Energie!)

Nach 20 min vom Herd nehmen und Kartoffeln herausnehmen, mit einem Messer vierteln.

Mit einem Pinsel mit Öl bepinseln.

Jetzt kannst du die Kartoffeln mit Salz, Paprikapulver und Kräutern bestreuen.

Im auf 200 °C geheizten Ofen brauchen sie etwa 20 min bis sie goldgelb, lecker + fertig sind....Guten Appetit!

Rezept für klimafreundliche Kartoffelecken (für 4 Personen)

800g Kartoffeln (am besten aus der Region)
4 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver
2 zerdrückte Knoblauchzehen
5 EL Rosmarin (auch andere Kräuter)
1 TL Salz

Kartoffeln abwaschen, halbieren und in einem großen Topf mit Salzwasser kochen (mit Deckel geht's schneller und spart Energie!)

Nach 20 min vom Herd nehmen und Kartoffeln herausnehmen, mit einem Messer vierteln.

Mit einem Pinsel mit Öl bepinseln.

Jetzt kannst du die Kartoffeln mit Salz, Paprikapulver und Kräutern bestreuen.

Im auf 200 °C geheizten Ofen brauchen sie etwa 20 min bis sie goldgelb, lecker + fertig sind....Guten Appetit!

Rezept für klimafreundliche Kartoffelecken (für 4 Personen)

800g Kartoffeln (am besten aus der Region)
4 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver
2 zerdrückte Knoblauchzehen
5 EL Rosmarin (auch andere Kräuter)
1 TL Salz

Kartoffeln abwaschen, halbieren und in einem großen Topf mit Salzwasser kochen (mit Deckel geht's schneller und spart Energie!)

Nach 20 min vom Herd nehmen und Kartoffeln herausnehmen, mit einem Messer vierteln.

Mit einem Pinsel mit Öl bepinseln.

Jetzt kannst du die Kartoffeln mit Salz, Paprikapulver und Kräutern bestreuen.

Im auf 200 °C geheizten Ofen brauchen sie etwa 20 min bis sie goldgelb, lecker + fertig sind....Guten Appetit!

Rezept für klimafreundliche Kartoffelecken (für 4 Personen)

800g Kartoffeln (am besten aus der Region)
4 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver
2 zerdrückte Knoblauchzehen
5 EL Rosmarin (auch andere Kräuter)
1 TL Salz

Kartoffeln abwaschen, halbieren und in einem großen Topf mit Salzwasser kochen (mit Deckel geht's schneller und spart Energie!)

Nach 20 min vom Herd nehmen und Kartoffeln herausnehmen, mit einem Messer vierteln.

Mit einem Pinsel mit Öl bepinseln.

Jetzt kannst du die Kartoffeln mit Salz, Paprikapulver und Kräutern bestreuen.

Im auf 200 °C geheizten Ofen brauchen sie etwa 20 min bis sie goldgelb, lecker + fertig sind....Guten Appetit!

Rezept für klimafreundliche Kartoffelecken (für 4 Personen)

800g Kartoffeln (am besten aus der Region)
4 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver
2 zerdrückte Knoblauchzehen
5 EL Rosmarin (auch andere Kräuter)
1 TL Salz

Kartoffeln abwaschen, halbieren und in einem großen Topf mit Salzwasser kochen (mit Deckel geht's schneller und spart Energie!)

Nach 20 min vom Herd nehmen und Kartoffeln herausnehmen, mit einem Messer vierteln.

Mit einem Pinsel mit Öl bepinseln.

Jetzt kannst du die Kartoffeln mit Salz, Paprikapulver und Kräutern bestreuen.

Im auf 200 °C geheizten Ofen brauchen sie etwa 20 min bis sie goldgelb, lecker + fertig sind....Guten Appetit!