



Back-Kartoffeln "Boarisches Brotgewürz"

Probiert doch eure Kartoffelbeilage mal mit unserem "Boarischen Brotgewürz", das ist eine sehr gute Geschmackskomposition.

Zutaten für 2 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 - 1 1/2 TL „Boarisches Brotgewürz“
- 1 TL „Echtes Steinsalz“
- frisch gemahlener „Bio-Pfeffer“

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Öl und Gewürzen gut mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Die Kartoffeln passen zu Fleisch, Fisch oder einem Quark-Dip mit Kräutern. Sehr gut schmeckt auch der Thunfisch-Aufstrich aus dem Blog dazu.