

Ofen-Kartoffeln

Zutaten:

- Kartoffeln (Menge je nach Hunger und Personenzahl)
- Salz
- Rapsöl
- rische's "Tomätchen"
- herzhafter geriebener Käse (z.B. Emmentaler, Bergkäse)

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und abgießen.
- Backofen vorheizen auf 180°C Umluft.
- Gekochte Kartoffeln in eine Auflaufform geben.
- Etwas Öl mit rische's „Tomätchen“ mischen (im Verhältnis 3:1: d.h. 3 EL Öl + 1 EL Gewürzmischung), über die Kartoffeln geben und vermengen.
- Etwas geraspelten Käse über die Kartoffeln streuen und im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Min. überbacken.

TIPP: Lecker auch mit Drillingen – die braucht ihr vorher auch nicht zu schälen, sondern säubert sie gut vor dem Kochen!