



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Baked Potatoes



Dauer

15 Min. Zubereitung
50 Min. Backzeit



Schwierigkeit

leicht



Portionen

1 Blech

Zutaten

4	große Kartoffeln	½ TL	Knoblauchpulver
½ EL	Oregano	2 EL	Olivenöl
½ TL	Meersalz		

Beschreibung

Dieses Rezept kommt ganz ohne Alufolie aus, wie man sie sonst klassisch für Baked Potatoes verwendet. Wichtig ist dabei nur, dass man die Kartoffeln mit einer Gabel oder einem scharfen Messer von allen Seiten einsticht, damit sie im Ofen nicht zerplatzen.

Zubereitung

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln gut waschen und abtrocknen. Kartoffeln von allen Seiten mit einer Gabel einstechen. Kartoffeln in Olivenöl wenden und dann in der Meersalz-Oregano-Knoblauch-Gewürzmischung wenden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Für 50 bis 60 Minuten in den Ofen schieben.