Kartoffel mit Schale

Kabuklu Patates

4 Kartoffel
3 EL Olivenöl
1 KL Oregano
1 KL geschrotete Chili
½ KL Salz

Die Kartoffel in Essigwassefür 10 Minuten einlegen und anschliessend mit einem Pinsel unter fliessendem Wasser ausspülen.
Die Kartoffel trocknen, und wie Apfelscheiben zuschneiden Olivenöl, Oregano und geschrotete Chili untermischen.
Dıe Kartoffelscheiben in ein leicht eingeöltes Backblech umfüllen. Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen.
Aus dem Backofen nehmen und mit Salz bestreuen und als Beilage zu Fleischgerichten servieren.

Tipp: Da die Kartoffel während dem Backvorgang ihre Flüssigkeit abgeben, empfiehlt es sich erst nach dem Backen zu salzen.