



## Kartoffel mit Schale

Kabuklu Patates



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

- # Die Kartoffel in Essigwasse für 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.
- # Die 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.