



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Kartoffel mit Schale

Kabuklu Patates



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

# Die Kartoffel in Essigwasser 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.