



Tillman's Rezept-Tipp

Kartoffelecken

Zubereitung: Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen und anschließend trocken tupfen. Mit Schale quer halbieren. Jede Hälfte in 3 Spalten schneiden. In einer Schüssel die übrigen Zutaten gut miteinander vermischen, dann die Kartoffelspalten dazugeben und alles gut vermengen. Die Kartoffeln nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 50 - 60 min. backen (mittlere Schiene). Nach 40 min. einmal wenden. Sie müssen dann nicht mehr nebeneinander liegen- einfach mit dem Pfannenwender o. ä. umdrehen, so gut es eben geht. Schnell, damit nicht so viel Hitze verloren geht. Die Kartoffelspalten sollten außen goldbraun und leicht knusprig und innen weich sein (Probe). Sind sie noch nicht durch, noch weitere 5 - 15 min. backen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2
Stunden

**Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 6
EL Olivenöl, 3
Knoblauchzehen, 2 TL
Rosmarin, 2 TL Salz**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de