

Bratkartoffeln von der White Lady großer runder Stein von Pampered Chef®



Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden.

Diese 15 Minuten in Wasser einweichen, damit die Stärke aus den Kartoffeln ausgewaschen wird.

Danach die Kartoffeln abtropfen und trocken tupfen.

Mit etwas Öl, Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Bratkartoffelwürzsalz und Kräuter der Provence würzen (Ganz nach Belieben).

Auf der White Lady verteilen sodass nichts aufeinander liegt.

Der Backofen ist auf 220°C vorgeheizt/Ober-/Unterhitze/Rost/1 Einschubhöhe ca. 35 Minuten backen bis die Kartoffeln goldgelb sind und etwas Farbe angenommen haben.