



Die Kartoffel

Kartoffelscheiben aus dem Backrohr



ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200 Grad Celsius verheizen.
2. Kartoffel waschen, schälen und der Breite nach in Scheiben schneiden.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffel auf das Blech geben.
4. Öl darüber verteilen.
5. Mit Salz würzen.
6. Kartoffel 20-30 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind. (Die Backdauer variiert natürlich je nach der Dicke der Kartoffelscheiben.)

ZUTATEN

- 10 Kartoffeln
- 2 EL Öl
- Salz (ev. Kräutersalz)



GUTES GELINGEN und GUTEN APPETIT!

Dazu passt sehr gut ein Sauerrahm-Dip oder das Tomatenketchup mit Heimatgefühl (siehe Unterrichtsmaterial „Tomate“).

