Rezeptempfehlungen

Ballon-Kartoffeln

Eine sehr einfache, leckere Beilage

1 Die Kartoffeln waschen, der länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.
2 Die Schnittflächen dünn und gleichmäßig, bis an den Rand mit Salz bestreuen (am besten mit dem Salzstreuer, dies geht am einfachsten).
3 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen , die Kartoffeln ca. 25-35 Minuten backen.
4 Sobald das Salz sich auflöst bildet sich auf der Kartoffel eine Art Haut, wenn diese leicht braun ist und sich wölbt brauchen die Kartoffeln noch ca. 5 Minuten.
5 Nun noch die Kartoffeln mit Olivenöl und Kräutern/Gewürzen (z. B. Rosmarin, Majoran oder Pfeffer) nach belieben bestreuen und servieren.

Die Ballonkartoffeln passen gut zu Braten, Steaks oder gegrilltem Fleisch.

Zutaten:

- 5 mittelgroße Kartoffeln, z. B. Laura oder Nemo
- Salz
- Olivenöl
- Kräuter/Pfeffer

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de