AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**30 Min.**	**ganzjährig**	**Schweiz**

OFENKARTOFFELN MIT KÜMMEL

Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die kleinen Kartoffeln werden meist mit Kümmel bestreut. Genau so gut eignen sich Fenchelsamen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

700 g	Festkochende Kartoffeln	1 EL	Salz
2 EL	Sonnenblumenöl	2 TL	Kümmel

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen und der Länge nach halbieren.
2. Mit der Schnittfläche nach oben auf einem Backblech verteilen. Schnittflächen mit Sonnenblumenöl bestreichen. Gut salzen und mit Kümmel bestreuen.
3. Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und je nach Grösse etwa 20 Min. gar backen.

TIPP: Gleich grosse Kartoffeln vewenden. Statt Sonnenblumenöl kann auch Butter verwendet werden.