

Paprika Kartoffelecken

- ganz einfach -

Kartoffeln waschen und achteln.

Gerne auch 15 Minuten im Wasser liegen lassen, damit die Stärke aus den Kartoffeln geht.

In der Nixe mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Fett (Kokosöl, Rapsöl, Gänsefett ect.) zutun und umrühren.

Danach die Kartoffeln auf dem Zauberstein verteilen, damit jede Kartoffel Kontakt zum Stein hat.

Im vorgeheizten Backofen bei Ober-Unterhitze 220 ° 35 Minuten im Ofen backen.



Zutaten:

Für den Meins!

Natürlich kann die Menge angepasst werden.

300 g Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Paprika

Fett

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Tel: (0 97 21) 50 94 62

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Werde doch einfach Gastgeberin

- Spare bis zu 50 % auf deinen Einkauf
- Lass dir schöne Sachen schenken
- Komm in den Genuss von HalbpPreisprodukten
- Kaufe ein Jahr lang für 10 % weniger ein