Kümmelkartoffeln

Die Kümmelkartoffeln nach diesem Rezept werden im Backofen zubereitet. Dadurch werden sie schön knusprig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

520 g	Kartoffeln
1 EL	Kümmel
1 Prise	Salz
1 TL	Frischkäse

Zubereitung

1. Die **Kümmelkartoffeln** am besten mit großen Kartoffeln zubereiten. In schmale Scheiben schneiden.

2. Backpapier auf das Blech legen und mit Kümmel bestreuen. Nun die Kartoffelscheiben anordnen. Salz, Kümmel und Olivenöl darüber verteilen.

3. Die Kartoffeln für 20 Minuten in dem Ofen belassen, und diese heiß mit frischen Kräutern servieren.

Tipp

Die Kümmelkartoffeln als Beilage sind eine gelungene Alternative zu Pommes Frites.