

# Pellkartoffeln aus dem runden Zaubermeister



Zubereitung:

Ihr wascht die Kartoffeln ab und gebt diese Nass in den runden Zaubermeister

Gebt noch eine Handvoll Wasser mit in den Zaubermeister

Streut grobes Salz über die Kartoffeln

Deckel auf den Zaubermeister und in den kalten Backofen einschieben

220°C/Ober-/Unterhitze/1Std./Rost/unterstes Einschubfach

Ich habe dazu Nürnberger Würstle und einen Salat gemacht. Die Nürnberger Würstle könnt ihr auf dem kleinen Ofenzauberer machen und neben den runden Zaubermeister in den Backofen stellen - die Nürnberger schiebt ihr ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit der Kartoffeln mit ein.

Ein simples Gericht das wir gerne essen.



**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**