

Kartoffeln mit Rostbratwürstchen von der White Lady von Pampered Chef®



Kartoffeln so viel du benötigst schälen in Spalten schneiden und waschen.

Lege die abgetropften Kartoffelspalten in eine Schüssel und gebe dazu 2 EL Rapsöl und 1 TL Gewürzsalz und mische alles gut miteinander.

Gebe nun die Kartoffeln in deinen Backofen der auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt ist/Rost/unteres Einschubfach/ca. 30 Minuten garen. Nun die Rostbratwürste mit dazu legen und nochmals 10-15 Minuten weiter garen, bis die Würstchen schön braun sind.

Ich habe dazu einen Salat gereicht.

Viel Spaß beim Nachmachen.

Martina Ziehl mit Pamperedchef®

Mein Rezeptheft GenussZone: www.martinaziehl.de

Weitere Rezepte: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de