

Perfekte Bratkartoffeln von der White Lady von Pampered Chef



Eine Rezeptidee von Sabine Obennauer

Die Zubereitung ist ganz einfach:

Neue Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden.
In Wasser einweichen für ca.15 Minuten damit sich die Stärke auswäscht.

Dann abtropfen lassen und etwas trocken tupfen.

Mit etwas Öl, Pfeffer, Salz ,PaprikaPulver , Bratkartoffelwürzsalz und Kräuter der Provence würzen.

Auf dem Stein verteilen und bei 220 Grad U/ O Hitze ca.35 Minuten backen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef - www.ziehl.shop-pamperedchef.de