

Ofen-Kartoffelschnitze

Zutaten :

festkochende Kartoffeln, je nach gewünschter Menge 200 – 400 g / Person

Olivenöl

Fleur de Sel

Backofen auf 200° vorheizen

Kartoffeln schälen und der Länge nach halbieren, bei großen Kartoffeln evtl. Dritteln, so dass die Hälften nur noch 1 – 2 cm dick sind

Diese Hälften dann der Länge nach Dritteln, um grobe Schnitze zu erhalten

Die Schnitze in einer Schüssel mit Olivenöl vermengen, so dass alle Schnitze rundherum mit Öl bedeckt sind

Auf ein Backblech geben und für 15 Minuten in den Ofen geben, 2. Schiene von unten.

Danach mit einem Küchenmesser in einen Schnitt hineinstechen, ob kein Widerstand mehr spürbar ist (oder einfach ein Schnitt essen – Vorsicht: heiß)

Schnitze auf eine doppelte Lage Küchenkrepp geben, um das Fett aufzusaugen

Mit etwas feingemahlenem Salz (normales Haushaltssalz) würzen. Evtl. Fleur de Sel an den Tisch stellen.

Heiß servieren.