Ofenkartoffeln mit Paprika

Ein leckerer Snack aus dem Ofen

Zutaten

Ca. 1kg Kartoffeln, am besten mehligkochend
4 bunte Paprika
Salz, Pfeffer, Paprika, oder die Gewürzmischung Frittenfrida
3 - 4 EL Rapsöl, zum Backen
2-3 EL Olivenöl, zum Verfeinern

So funktioniert es!

Kartoffeln schälen und vierteln oder Würfel schneiden.
Anschließend gut abspülen und mit Wasser bedeckt liegen lassen.
Das dürfen ruhig 30 Minuten sein.

Backofen auf 220 – 240 O/U vorheizen!
In der Zeit entkernen wir die Paprika und schneiden sie auch in mundgerechte Stücke.
Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und sehr gut trocknen.
Eventuell für 3 – 4 Minuten in den heißen Backofen geben.
Anschließend mit 2 -3 EL Rapsöl vermengen und kräftig, mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen.
Wir haben die Gewürzmischung Frittenfrida von Edelschmaus benutzt und zusätzlich etwas Salz dazu gegeben.
Die Kartoffeln auf dem Ofenzauberer verteilen und in den Backofen auf unterster Einschubschiene backen.
Nach 10 Minuten den Dampf aus dem Backofen lassen und die Kartoffeln einmal wenden.

Jetzt geht es mit Umluft weiter!
Die Umluft, anschalten und 20 - 25 Minuten weiter backen. Bei Bedarf noch mal wenden.

Es fehlen noch die Paprika!
Die Paprikastücke mit einem EL Rapsöl mischen und etwas salzen.
Das Gemüse zu den Kartoffeln geben und vermischen.
Backen, bis die Paprika dunkle Stellen bekommen und die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind.
Das dauert nochmal ca. 10 Minuten.
Kurz bevor die Kartoffeln aus dem Ofen kommen, mit ca. 3 EL Olivenöl beträufeln.

Mein Tipp!
Kartoffeln, bevor die Paprikastücke dazu kommen, auf eine Seite schieben und auf die freie Fläche die Paprika backen. So bleiben die Kartoffeln knuspriger.
Dazu gibt es einen Gewürz - Dip aus Schmand oder Creme Legere
Balkan Gewürzmischung und Bruschetta Gewürzmischung, mit Schmand angerührt passt perfekt.
Man könnte auch gleich mit Umluft backen, muss dann aber schauen, dass die Kartoffel nicht zu dunkel werden.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481