

Geschwollene mit Kartoffel - Spalten aus dem Backofen

Zutaten

400g Kartoffeln, geschält, gewaschen und geviertelt

1 – 2 TL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer, Paprika

4 Stück Geschwollene



So funktioniert es!

Die geschnittenen Kartoffelspalten mit klarem Wasser abspülen und gut trocknen, mit Salz Pfeffer und Paprika würzen.

Öl dazu geben und etwas mischen, dass sich das Öl gleichmäßig verteilt.

Ab in den vorgeheizten Backofen, 240C Umluft

Die Kartoffeln auf dem Ofenzauberer gleichmäßig verteilt, für 10 - 12 Minuten backen.

Nach 10 Minuten die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, sie haben schon leichte Farbe bekommen.

Kartoffeln auf einer Seite des Steins zusammenschieben und auf die frei gewordene Fläche, die Geschwollene / Bratwurst, mit etwas Abstand, legen.

Jetzt geht es ohne Umluft weiter!

Die Temperatur auf 220C senken und die Umluft ausschalten.

Den Stein mit den Kartoffeln und Bratwurst auf der untersten Schiene in den Backofen geben und für ca. 20 Minuten Backen, bis die Wurst die gewünschte Farbe hat.

Mein Tipp:

Wir essen die Bratwurst gerne mit einer Rahm oder Pilzrahmsoße.

Wer mag, kann die Kartoffeln und Wurst nach 15 Minuten einmal drehen und wenden und für die letzten 5 Minuten die Umluft wieder dazu schalten, um ein noch schöneres Ergebnis zu erzielen.

Guten Appetit!