Röstkartoffeln mit Aioli
patatas aioli

Herkunft: Spanien
Kategorie: Beilagen, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

750 g Kartoffel(n) festkochend
60 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Einen Backofen auf 200 ° C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen, alles gründlich mischen.

Zubereitung

Die Kartoffeln im vorgeheitzten Backofen 45 Minuten goldbraun backen, gelegentlich das Blech schütteln, damit die Kartoffeln gleichmäßig gebräunt werden.
Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und nach Geschmack nochmals nachwürzen. Auf eine Servierschale geben und zusammen mit Aioli servieren.

© 2024 coquina.de