

Knusper-Kartoffeln mit Oregano

Zutaten für:

4 Portionen

800	Gramm	Festkochende Kartoffeln
		Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano getrocknet
50	ml	Olivenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale kochen.

In eine Gratinform geben, etwas zerdrücken und dabei auseinander brechen. Mit dem Olivenöl und den Gewürzen vorsichtig mischen - es darf kein Püree geben - und mit der Bruchseite nach oben in der Form verteilen.

Im heissen Ofen bei 200°C ca. 10 Min. land leicht braun braten.