

| | | | | |
|------------|---------------------------------|---|--------|--|
| KrG | Ernährung und Versorgung | POA_Projektorientiertes Arbeiten | |  Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau |
| Name: | | Klasse: | Datum: | |

Country Potatoes



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|------------|------------|---|
| 500 g | Kartoffeln | waschen, schälen, nochmal waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen. Kartoffeln in der Länge nach achteln, in eine Schüssel geben. |
| 2-3 Zweige | Rosmarin | klein schneiden. über die Kartoffeln geben, gut durchmischen. Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffeln auf dem Backblech verteilen. Backen: Ober- Unterhitze, 220°C ca. 30 - 40 Minuten |
| ½ TL | Salz | |
| ½ TL | Paprika | |
| etwas | Pfeffer | |
| 3 EL | Olivenöl | |