

# Ofenkartoffeln

von Antonia



## Zutaten:

- 2 bis 3 Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Rosmarin

## Zubereitung:

**! Ofen vorheizen auf 180° Umluft !**

1. Blech aus dem Ofen mit Backpapier auslegen
2. Kartoffeln schälen & gleichmäßig, große Stücke schneiden, damit sie gleichzeitig gar werden
3. Zwiebel schälen & schneiden
4. Kartoffeln & Zwiebel auf das Backblech geben und verteilen
5. Vermische alles mit Öl und Gewürzen
6. Backe alles für ca. 45 Minuten
7. Die Kartoffeln sind fertig, wenn man sie leicht mit einer Gabel durchstechen kann
8. Aus dem Ofen nehmen und **FERTIG!**
9. Als **TIP**: Sie schmecken super mit einem Kräuter-DIP

### Kleines Extra: „**Kräuter-DIP**“

- Quark & Schmand
- Frühlingszwiebel
- Schnittlauch
- Salz & Pfeffer

➔ Quark & Schmand in einer Schüssel verrühren, Zwiebel & Schnittlauch schneiden und mit dazu geben, mit Salz & Pfeffer würzen, abschmecken & FERTIG!