

Parmesan-Knoblauch-Kartoffelecken

| | | |
|------------------------|--------------------|--------------------|
| 3 Kartoffeln | 4 EL Olivenöl | 50 g Parmesan |
| 2 TL Knoblauchgranulat | 2 TL Paprikapulver | 2 TL ital. Kräuter |
| 1 TL Salz | 1 TL Pfeffer | |

Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Parmesan und Olivenöl vermischen. Die Gewürze in einer separaten Schüssel vermengen und zu den Kartoffeln geben. Noch einmal kräftig durchmischen; die Kartoffelecken dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.

NN am 03. März 2020