

Erdäpfeltaler



Geräte: Backblech, Schneidbrett, Messer, Sparschäler, Schüsserl, Backpinsel

Vorarbeiten: alle Zutaten und Geräte herrichten, Backblech sparsam mit Backpapier belegen, Rohre auf 200° vorheizen

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
12 große Kartoffel	schälen, in $\frac{1}{2}$ cm große Scheiben schneiden, das Backblech dicht mit den Scheiben belegen
4 EL Olivenöl	in ein Schüsserl geben, Kartoffelscheiben mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen
Salz	sparsam über die Kartoffel streuen
Rosmarin	schneiden und über die Kartoffel streuen
	bei 200°C ca. 20 min backen