



Kartoffeln aus dem kleinen Zaubermeister

1. Den Backofen auf 200 -200°C vorheizen.
 2. Die Kartoffeln schälen und in längliche Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen und tropfnass in den Zaubermeister legen. 50ml Wasser mit hinzugeben. Salz darüber verteilen. Den Zaubermeister mit dem Deckel verschließen.
 3. Den kleinen Zaubermeister auf das Rost, unterste Schiene stellen. Die Kartoffeln 50-60 Minuten garen.
-
-

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
Salz
50 ml Wasser

Benötigtes Material

Kleiner Zaubermeister

Zubereitungszeit:

10 Minuten
Zubereitungszeit

50 – 60 Minuten Garzeit