

Kartoffel- Twister

Vielleicht kennt ihr diese tolle Variante wie man Kartoffeln im Backofen machen kann ja auch noch nicht. Ich hab sie erst diesen Silvester entdeckt.

Das braucht's dazu:

- Festkochende Kartoffeln
- Salz
- Gewürze
- Olivenöl
- Holzspiesse

Die Kartoffeln waschen und längs auf einen Holzspieß spießen. Eventuell mit einer Stricknadel vorlochen. Dann mit einem Messer bis zum Spieß hin eine Spirale einschneiden. Die Kartoffel leicht auseinander drehen, würzen und im Backofen bei 200°C ca 20 Minuten backen. Je nach Gusto könnt ihr vor dem Backen auch noch Parmesan darüberstreuen.

