



Röstkartoffeln mit Aioli **patatas aioli**

Herkunft: Spanien

Kategorie: Beilagen, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

750 g Kartoffel(n) festkochend

60 ml Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Einen Backofen auf 200 ° C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen, alles gründlich mischen.

Zubereitung

Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen 45 Minuten goldbraun backen, gelegentlich das Blech schütteln, damit die Kartoffeln gleichmäßig gebräunt werden.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und nach Geschmack nochmals nachwürzen. Auf eine Servierschale geben und zusammen mit Aioli servieren.