



Gesalzene Kartoffeln

Zutaten:

1 kg Kartoffeln

100 ml heißes Wasser

2 EL Meersalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale gründlich waschen. Das Meersalz in die große Nixe geben und mit dem heißen Wasser gut verrühren, bis das Salz ganz aufgelöst ist.

Die Kartoffeln jetzt in der Salzlösung wenden, sodass sie an jeder Stelle benetzt sind.

Die gesalzene Kartoffeln anschließend in den Ofenmeister geben, und diesen mit Deckel in den Ofen stellen.

Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze einschalten und die Kartoffeln für eine Stunde backen.

Die gesalzene Kartoffeln sind total lecker zu einem Dip mit Edelschmaus:-)