

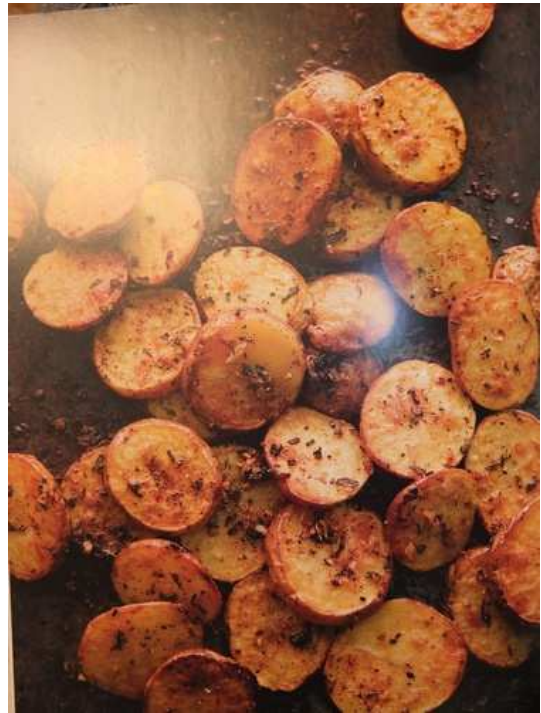
# Einfache, aber total leckere Kartoffeltaler

Das brauchst du:

- 1kg mittelgroße, festkochende Kartoffel
- 3 Zweige Thymian oder zwei Teelöffel gerebelter Tymian, also trockenen
- 2 Zweige Rosmarin oder 2 Teelöffel getrockneter Rosmarin. Den soll ein Erwachsener aber noch klein hacken.
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel edelsüßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Wer will noch 2 fein gehackte Knoblauchzehen.

Total simpel zu machen:

- Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- Mittelgroße festkochende Kartoffel waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. So dick wie auf dem Foto etwa.
- In einem sauberen Geschirrtuch oder Papiertuch trocknen und in eine Schüssel werfen.
- Jetzt die gehackten frischen oder trockneten Kräuter ins Öl streuen. Besonders lecker schmecken Rosmarin oder Thymian.
- Auch Pfeffer und Salz ins Öl und das Ganze umrühren so dass alle Kartoffelscheiben etwas vom Öl abkriegen und schön glänzen.
- Damit das Backblech nicht total verschmonzt legen wir es mit Backpapier aus.
- Da verteilen wir die Kartoffelscheiben drauf, aber bitte neben- nicht übereinander!
- Ab damit in den zuvor vorgewärmten Backofen auf die mittlere Leiste.
- Nach 30 Minuten sind die die Kartoffelscheiben fertig.  
**ACHTUNG! BACKOFEN UND BLECH SIND HEISS!** Jüngere Kinder bitte Papa oder Mama zum Backblech rausholen rufen.



Die Kartoffeltaler kann man wie Pommes mit Ketchup oder Majo oder Knoblauchsauce essen.

Sie schmecken nur viel, viel besser.