

Scharfe Kartoffelwürfel

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- 3 TL Olivenöl
- 1 TL Cayennpfeffer
- 4 TL Paprikapulver rosenscharf
- S&P

Kartoffeln waschen und ungeschält in in mittelgroße Würfel schneiden. Diese dann mit dem Öl und den Gewürzen in einem Gefrierbeutel oder einer Schüssel vermengen. Das Backblech einfetten und die Kartoffelwürfel darauf verteilen und bei 190 °C indirekt für 30 Minuten garen lassen.

