



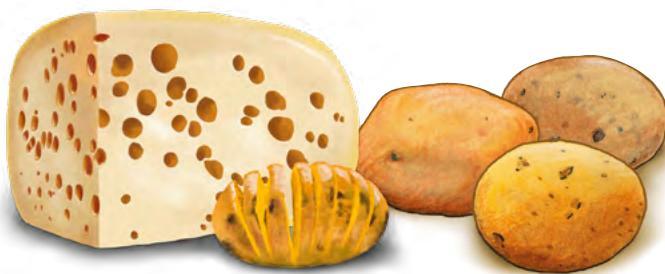
Benny Blu Ofenkartoffeln

Bestimmt hast du Kartoffeln schon oft gegessen: als Pommes, Rösti, Klöse, Salz- oder Bratkartoffeln. Sicher schmecken dir auch die leckeren Ofenkartoffeln. Es geht schnell und ist kinderleicht!



Dazu brauchst du:

- 3 große Kartoffeln
- 1 Teelöffel Salz
- 100 Gramm geriebenen Käse



Und so geht's:

- ① Wasche die Kartoffeln gut ab und koch sie ungeschält in einem Topf mit Salzwasser bis sie weich sind. (etwa 20 Minuten)
- ② Nimm die Kartoffeln aus dem Topf und schneide sie jeweils in der Mitte durch. Heize den Backofen auf 220 °C vor. Lege die Kartoffelhälften mit der Schale nach unten auf ein Blech mit Backpapier.
- ③ Streue den geriebenen Käse über die Kartoffeln und backe diese für etwa zehn Minuten im Ofen. Fertig!

