

Pellkartoffeln aus dem kleinen Zaubermeister

Zutaten:

1 kg Speisekartoffeln (festkochend)
1 TL grobes Meersalz
50 g Wasser



Zubereitung:

Kartoffeln gut abwaschen und tropfnass in den kleinen Zaubermeister legen.

Wasser über die Kartoffeln geben und grobes Meersalz darüber streuen.

Den Deckel auflegen und bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 50-60 min. in den Ofen geben.

Verwendete Produkte: kleiner Zaubermeister, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN