

Ofenkartoffeln mit Kurkuma und Kreuzkümmel

Zutaten für etwa 4-6 Portionen:

800 g kleine neue Kartoffeln
4 El Olivenöl
2 Tl gemahlene Kurkuma
3 Tl gemahlener Kreuzkümmel
½ Tl Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Die Kartoffeln waschen und gründlich sauber bürsten.

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Kleine Kartoffel halbieren, größere vierteln.
3. Kartoffeln in einer Schüssel mit Olivenöl, Kurkuma, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer vermischen.
Gründlich vermischen, sodass alle Kartoffeln mit benetzt sind.
4. Kartoffeln gleichmäßig auf dem Blech verteilen.
Im heißen Backofen etwa 45 Minuten goldbraun backen/rösten.