

Crispy Roast Potatoes



Für 4 Personen
Dauer: ca. 1 h 25 min.

Zutaten

- 700 g kleine Kartoffeln (festkochend)
- 30 g Hartweizengriess
- 1 Zitrone
- 3 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Olivenöl



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen, Wasser zusammen mit dem Saft der Zitrone in einem grossen Topf zum Kochen bringen
2. Kartoffeln schälen, längs halbieren und dann quer in 4 - 6 Stücke schneiden (je nach Grösse)
3. Etwas Salz in das kochende Wasser geben, die Kartoffeln in den Topf geben und 10 min. kochen
4. Kartoffeln in ein Löcherbecken abgiessen und kurz etwas ausdampfen lassen, danach in eine grosse Schüssel geben
5. Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack darüberstreuen, Thymianblättchen abzupfen und dazugeben
6. Einen kräftigen Schuss Olivenöl und zum Schluss den Hartweizengriess dazugeben
7. Schüssel schütteln und rütteln, bis alles gleichmässig verteilt ist
8. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech leeren, sodass sich die einzelnen Kartoffeln möglichst nicht berühren
9. 40 min. in der Mitte des Ofens backen, in der Hälfte der Zeit die Kartoffeln wenden