

Ballon Kartoffeln

Zutaten für

4 Portionen



4 mittelgroße Kartoffeln

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl oder Butter

Kräuter nach Wahl (*Rosmarien, Oregano, Majoran, Basilikum*)

Die Kartoffeln unter Wasser gut sauber reiben (mit Hand oder Bürste) und der Länge nach halbieren.

Die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.

Die Schnittflächen dünn, aber unbedingt gleichmäßig und bis zum Rand mit Salz bestreuen (am besten einen kleinen Tischsalzstreuer benutzen).

Im **vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25-35 Minuten backen**. Nachdem sich das Salz löst, bildet sich eine Art Haut, die sich später aufbläht.

Wenn die Haut leicht braun ist und sich wölbt, brauchen die Kartoffeln noch etwa 5 Minuten!

Jetzt kann man die Kartoffeln mit etwas Olivenöl bepinseln und nach Belieben Majoran oder Rosmarin o.ä. darüber streuen.