

Gegrillte Pfefferkartoffeln

4 Personen

Zutaten	Arbeitsweise
1 kg mittelgroße, festkochende Kartoffeln	Waschen, schälen waschen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden
4 EL Olivenöl 1 TL Salz ¼ TL Paprika, edelsüß ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer ½ TL gemahlener Kümmel ¼ TL Cayennepfeffer	Verrühren, mit den Kartoffeln gründlich vermischen, auf einem Backblech verteilen Unter dem Grill des Backofens bei 220°C auf der oberen Schiene 12-18 Min. goldbraun backen, oder bei 250°C vorgeheizt, und bei 225°C 20-25 Min. backen, Kartoffeln zwischendurch wenden