



Potato Skins

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 1 TI Knoblauchpulver
- 1 TI Salz
- 2 EI Mehl
- 2 TI Pizzakraeuter
- 3 EI Parmesan, gerieben
- 3 TI Paprikapulver

Die Kartoffeln und fließendem Wasser gründlich waschen und abtrocknen, nicht schälen. In Längsrichtung vierteln, etwa 10 Minuten kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Paprikapulver, Parmesan, Pizzakraeuter, Salz, Knoblauch und Mehl in eine große Schüssel füllen, Deckel drauf und gut durchschütteln. Kartoffeln dazu geben und nochmals gut schütteln.! Backblech mit Papier auslegen und alles darauf möglichst flach verteilen. 15 Minuten im Backofen grillen, dabei einmal wenden, bis die Kartoffeln schön knusprig sind!