

Backkartoffeln ohne Alufolie - Kartoffelköpfe zu Halloween



Foto Credit: pexels.com

Zutaten für 9 Kartoffelgesichter

- 9 mittelgroße Bio-Kartoffeln
- 1 EL Speiseöl, z.B. Rapsöl

Hilfsmittel: Auflaufform, Küchenmesser, Backofen, Schneideunterlage, Küchenpinsel

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und trocknen.
2. Ofen auf 180 °C Umluft (oder 200 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen.

3. Mit einem Küchenmesser vorsichtig Gesichter in die Kartoffeln schnitzen. Die Kartoffelköpfe in der Auflaufform verteilen, sodass die Gesichter nach oben liegen und sichtbar sind. Auf mittlerer Schiene für etwa 50 bis 60 Minuten backen. Etwa 10 Minuten vor Garzeitende mit Öl bepinseln und weitere 5 bis 10 Minuten im Ofen backen. Sofort servieren.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Tipps für Dips:

- Ketchup Dip
- vegane BBQ-Sauce
- vegane Sour Cream
- Knoblauch Dip