

Kentucky Kartoffeln

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 15 / 20 = 45 Min.

Zutaten:

- 300 g Kartoffeln
- [2TL „Die perfekte Currywurst“ \(Kentucky-Dip\)](#)
- [1-2 TL Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack](#)

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. 2 TL „Die perfekte Currywurst“ (Kentucky-Dip) mit dem Küchenchef-Öl in einer Tasse vermischen. Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel (mit Deckel) geben und die Öl-Gewürzmischung darüber gießen. Deckel schließen und die Schüssel kräftig schütteln damit sich das Gewürz gleichmäßig verteilt. Die Kartoffeln einreihig auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° – 200° ca. 20 Minuten garen.