

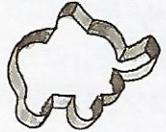
KNUSPRIGER KARTOFFEL-ZOO

ZUTATEN FÜR 1 BLECH:

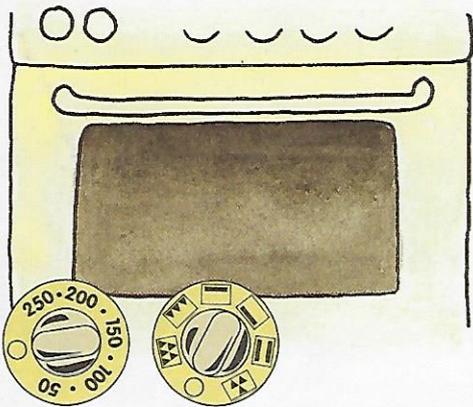
- 6 BIS 8 GROSSE, FLACHE KARTOFFELN
- 3 ESSLÖFFEL ÖL
- 3 MESSERSPITZEN PAPRIKA
- 1 TEELÖFFEL KNOBLAUCHSALZ

ARBEITSGERÄTE:

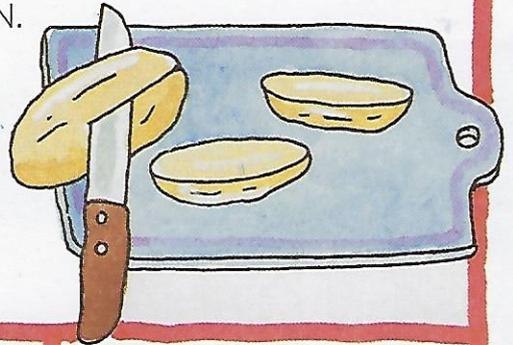
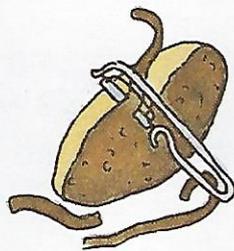
- SPARSCHÄLER
- KÜCHENMESSER
- GROSSES MESSER
- BRETTCHEN
- BACKFÖRMCHEN AUS METALL
- SCHÜSSELCHEN
- KLEINER SCHNEEBESEN
- BACKPINSEL
- BACKBLECH, MIT BACKPAPIER AUSGELEGT
- KÜCHENWECKER



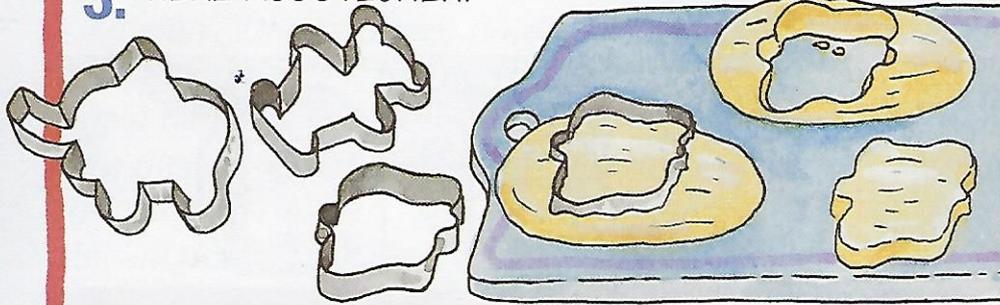
1. BACKOFEN AUF 220 GRAD VORHEIZEN.



2. KARTOFFELN SCHÄLEN UND HALBIEREN.



3. TIERE AUSSTECHEN.



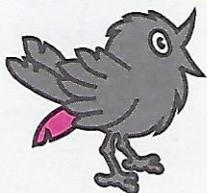
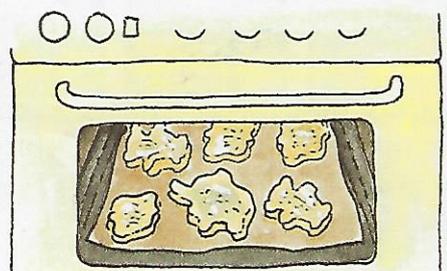
4. ÖL UND GEWÜRZE VERRÜHREN.



5. KARTOFFELTIERE MIT GEWÜRZÖL BEPINSELN.



6. 30 BIS 35 MINUTEN BEI 220 GRAD BACKEN.



DIE ROHEN KARTOFFELRESTE KOMMEN IN DIE SUPPE!