




Spiralkartoffeln

Kartoffelspiralen sehen nicht nur toll aus, knusprig aus dem Backofen sind sie auch unvergleichlich lecker. Mit diesem Rezept gelangen sie ganz schnell.

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Spiralkartoffeln:

etwa 8 festkochende Kartoffeln

(je etwa 125 g)

4 EL Olivenöl

Salz

Paprikapulver rosenscharf

Außerdem:

etwa 8 Metallspieße

Wie kann ich raffinierte Spiralkartoffeln selber machen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Spiralkartoffeln zubereiten:

Kartoffeln waschen und trocknen. Der Länge nach auf Metallspieße stecken.



- 3 Die Kartoffeln mit einem Messer zu langen dünnen Spiralen schneiden, dabei das Messer leicht schräg halten und während des Schneidens die Kartoffeln drehen.



- 4 Die Kartoffelspiralen auf das Backblech legen und auf dem Metallspieß vorsichtig auseinanderziehen.



Olivenöl mit Salz und Paprika mischen, die Spiralkartoffeln damit bepinseln. Das Backblech in den Backofen geben.

Einschub: Mitte
Garzeit: etwa 45 Min.

- 5 Die Spiralkartoffeln sind fertig, wenn sie goldbraun und knusprig sind. Dann das Backblech aus dem Backofen nehmen, die Spieße entfernen und die Kartoffel-Twister etwas auseinanderziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit einem Spiralschneider lassen sich die Kartoffeln schnell, einfach und gleichmäßig zu Spiralkartoffeln schneiden.
- Die Spiralkartoffeln z.B. mit einem [Tomaten-Rosmarin-Dip](#) servieren.