

KOPOLD'S KARTOFFELWÜRFEL - ZUBEREITEN



ZUTATEN:

- Kopolds Kartoffelwürfel

ZUBEREITUNG:

- Zubereitung
- Die Kartoffelwürfel, Zuhause (bei Bedarf) kurz in einem Sieb abtropfen lassen
- Danach auf ein Backblech mit Backpapier geben, mit etwas Olivenöl, Kräutern und Salz vermischen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen
- Zwischendurch einmal wenden. Sobald die Würfel knackig, Goldbraun sind, könnt ihr sie herausnehmen
- Ober/Unterhitze
- Ca. 180-200 C°

An Gaudn!

wünscht Familie Kopold, Brunnen