Kartoffelecken (2 Portionen)

Echte Couch-Potatoes. Zum Wegknabbern lecker!

800 g Kartoffeln, festkochend	Schälen, waschen und in Spalten schneiden
3 EL Olivenöl 1 TL rosenscharfes Paprikapulver Salz	Mit Kartoffeln in eine Schüssel geben und mischen
	Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ausbreiten
	Kartoffeln in heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf mittlerer Schiene 30 – 35 Minuten backen. Dabei 1x wenden
8 EL Semmelbrösel 1 EL Puderzucker 3 EL Olivenöl 1 EL gehackten Thymianblättchen	Vermengen Über die Kartoffeln streuen und weitere 5 – 10 Minuten goldgelb backen

Mit Dip servieren – einfach lecker.