

Kartoffelteufel

Zubereitung im Kartoffel-Teufel (Tontopf)

ZUTATEN

- Kartoffeln (nicht zu groß)

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln waschen und bürsten.
2. Ohne Wasser in den Kartoffel-Teufel geben und in den Backofen stellen: 10 Minuten bei 200°.
3. Danach $\frac{3}{4}$ Stunde bei 170° weitergaren; mit der Gabel die Garprobe machen.

SERVIERVORSCHLAG

Der Geschmack ist unwiderstehlich und passt hervorragend zu Raclette, Tartiflette und anderen Gerichten. Viel Spaß bei der Entdeckung des Geschmacks der vergessenen Kartoffel!