

good food loop

Gromperen am Uewen mat Gewierzer

(fir 4 Persounen)

Wat brauch ech?

- Gromperen (3 pro Persoun)
- Olivenueleg
- Salz
- Pfeffer
- Provence Kraider oder aner Kraider
wei zum Beispill Këmmel



Preparatioun

1. Grompere wäschen an eng Kéier längs duerchschneden.
2. Bakblech mat Olivenueleg begéissen.
3. Grompere mat der Schnëtt Säit no enen op d' Bakblech leeën.
4. Bei 200°C am Uewe baken, bis dass se mëll sinn.
5. Ëmdréinen a mat Gewierzer no Geschmaach bestreeën.
6. 5 Minutte fäerdeg bake loossen.

Foto: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=ofenkartoffeln&title=Special:Search&profile=default&fulltext=1&uselang=en&searchToken=2l7264ds6wfmt0fhaysdhimai#/media/File:Ofenkartoffeln_Testbild01.jpg