

Ballon-Kartoffeln

Eine sehr einfache, leckere Beilage

- 1 Die Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.
- 2 Die Schnittflächen dünn und gleichmäßig, bis an den Rand mit Salz bestreuen (am besten mit dem Salzstreuer, dies geht am einfachsten).
- 3 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Kartoffeln ca. 25-35 Minuten backen.
- 4 Sobald das Salz sich auflöst bildet sich auf der Kartoffel eine Art Haut, wenn diese leicht braun ist und sich wölbt brauchen die Kartoffeln noch ca. 5 Minuten.
- 5 Nun noch die Kartoffeln mit Olivenöl und Kräutern/Gewürzen (z. B. Rosmarin, Majoran oder Pfeffer) nach Belieben bestreuen und servieren.

Die Ballonkartoffeln passen gut zu Braten, Steaks oder gegrilltem Fleisch.

Zutaten:

- 5 mittelgroße Kartoffeln, z. B. [Laura](#) oder [Nemo](#)
- Salz
- Olivenöl
- Kräuter/Pfeffer