



## Papas arrugadas

### Zutaten

für ca. 800 g bis 1000 g Kartoffeln

Kartoffeln

---

75 bis 100 ml Wasser

---

3 bis 4 EL grobes Meersalz

---

### Nützliches Zubehör

**Ofenmeister** oder  
**Kleiner Zaubermeister „Lilly“**  
**Kuchengitter**  
**Ofenhandschuhe**



### Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale gut abwaschen und in den Ofenmeister oder die „Lilly“ geben.
2. Das Wasser angießen und das Salz über den Kartoffeln verteilen.
3. Den Deckel schließen und die Kartoffeln im vorgeheizten Ofen (200 °C) auf der untersten Schiene garen. Das Wasser verdunstet und die Kartoffeln werden leicht runzlig und bekommen die typische Salzkruste.
4. Die Form auf das Kuchengitter geben und die Kartoffeln heiß servieren.  
Dazu passt: Mojo Verde.

Lasst es euch schmecken!

