**Kartoffelspalten mit Kräuter**

**Zutaten:** 3 Kartoffel mittelgroß

 2 EL Öl

 Gartenkräuter

 Schnittlauch

 Salz

 Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, nicht schälen und dann in möglichst gleich große Achtel schneiden.

In einen Gefrierbeutel Öl, Gartenkräuter, Salz und Pfeffer geben und gut mischen. Dann die Kartoffelspalten dazu geben und durch schütteln, so dass alle Kartoffeln mit dem Öl/Kräutergemisch bedeckt sind.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kartoffelachtel einzeln darauf legen. Wenn sie goldbraun gebacken sind, auf dem Teller mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

