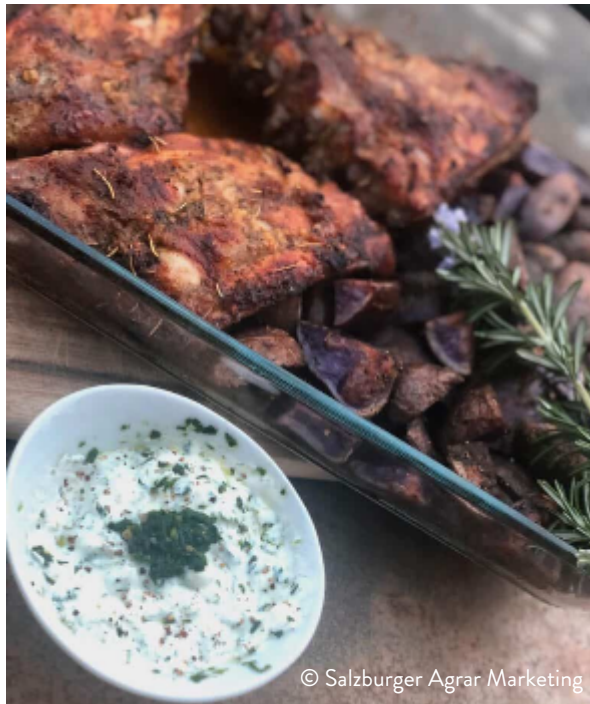


Ripperl mit Lila Braterdäpfel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

800 G	lila Erdäpfel
	Rapsöl
	getrocknete Kräuter
	Salz

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Für die Marinade alle Zutaten vermischen und die Ripperl für 2 Stunden einmarinieren und im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Erdäpfel in Spalten schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern vermischen.
3. Ripperl und Erdäpfel für ca 1 Stunde bei 180°C im Backrohr braten. Um eine schöne Kruste zu bekommen, in den letzten 5 Minuten die Temperatur auf über 200°C erhöhen.

Dazu passt hervorragend ein Bärlauch-Sauerrahm-Dipp, abgeschmeckt mit Knoblauch, Salz und Pfeffer. Diese Ripperl eignen sich auch hervorragend zum Grillen.