

GRAN ROSSO

OMAS OFENKARTOFFELN

Zutaten für 8 Personen:

- 2 kg kleine, neue Kartoffeln
- grobes Meersalz
- 8 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 EL Walcher Gran Rosso
- Backpapier

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 18 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und im Topf ausdampfen lassen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und jeweils mit dem Boden eines Glases flach drücken, sodass die Kartoffeln aufplatzen. Nun die Kartoffeln mit Öl beträufeln und mit Salz bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 Grad/Umluft: 200 Grad) ca. 20 Minuten backen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen und Walcher Gran Rosso dazureichen.



GRAN ROSSO

PATATE AL FORNO DELLA NONNA

Ingredienti per 8 persone:

- 2 kg di patate novelle, piccole
- sale marino grosso
- 8 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 mazzo di erba cipollina
- 8 cucchiaini di Gran Rosso Walcher
- carta da forno

Preparazione:

Lavare accuratamente le patate e cuocerle in acqua bollente salata per circa 18 minuti. Scolare le patate e lasciarle evaporare nella pentola. Quindi disporre le patate una accanto all'altra su una teglia rivestita di carta da forno e appiattirle con il fondo di un bicchiere in modo che si aprano. Ora condite le patate con l'olio d'oliva e cospargetele di sale.

Quindi cuocete le patate in forno preriscaldato (forno elettrico: 225 gradi/aria circolante: 200 gradi) per circa 20 minuti. Lavate l'erba cipollina, scuotetela e tagliatela a rotolini sottili. Togliete le patate dal forno, cospargetele di erba cipollina e servitele assieme al Gran Rosso Walcher.

