

gagatoffeln

gagatoffeln schmecken prima, sind billig, machen sich fast von selber und sehen lustig aus!

man nehme:

so viele Kartoffeln wie man will oder fünf

Rosmarinschnipsel

Butter

Salz

Knoblauch

1 Backofen

Kartoffeln auf **k e i n e n** Fall schälen! In halbfingerdicke Scheibchen schneiden und schön nebeneinander auf so einen Backofenrost drauflegen. Dann den Ofen voll aufdrehen und die Kartoffelscheibchen reinschieben. Ungefähr 20 Minuten warten und nachgucken, ob es schon schöne Brandblasen gibt!

Wenn man lange genug wartet, bekommen die Scheibchen immer dickere Brandblasen mit viel Luft drin, so dass sie aussehen wie kleine Sofakissen! Wenn die kleinen Sofakissen schön prall und goldbraun geworden sind, rausholen und in eine große Schüssel (weder Plaste noch Elaste - schmilzt garantiert und stinkt) kippen, ordentlich Butter drauf, Rosmarin-Schnipsel, Salz, Knoblauch und umrühren. Und aufessen.

Lecker!