

## Mediterrane Kartoffeln

Miele: Dampfbackofen auf 100°C und 100 % Feuchtestufe aufheizen  
Siemens: Dampfbackofen auf Heißluft 100°C bei mittlere Dampfzugabe

**Zutaten:** **Zubereitung:**

Kartoffeln halbieren und mit  
Olivenöl bestreichen  
Kräuter Nach Belieben mit frischen oder getrockneten  
z.B. italienischen Kräutern bestreuen und bei 100 °C und  
Dampfzugabe mittel für ca. 35 Min. in den gelochten  
Gareinsatz des Dampfbackofens schieben.

## Kartoffel-Spalten (Western-Kartoffeln)

Miele: Dampfbackofen auf 160°C und 100 % Feuchtestufe aufheizen  
Siemens: Dampfbackofen auf Heißluft 160°C bei Dampfzugabe mittel

Kartoffeln Kartoffeln in Spalten schneiden. In eine große Schüssel  
Olivenöl Olivenöl und Gewürze ( Kräuter der Provence, Pommies-  
Gewürze Frites-Gewürzsalz, Paprikapulver, Salz) mischen und die  
Kartoffelspalten gut darin wenden.

Anschließend im Kombi-Betrieb Heißluft + Dampfzugabe mittel  
je nach Kartoffelart zwischen 20 und 35 Minuten  
bei 160 °C garen.