

## **Bratkartoffeln ohne Fett**

**Kleine Raclette-Kartoffeln längs halbieren. Mit der Schnittfläche auf ein Backblech legen und bei 200 Grad in den Ofen schieben. Sobald sich die Kartoffeln von selbst vom Blech lösen, sind sie fertig gebraten. Mit etwas Fleur de Sel würzen und servieren.**