

... > Zubereitungsarten > Backen

---




## Amerikanische Parmesankartoffeln, im Ofen gebraten



Oven Roasted Parmesan Potatoes - so knusprig und so köstlich

★★★★☆ **4.54** (91 Bewertungen)

 **118** Kommentare

 15 Min.  simpel  28.02.2014

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

1 TL Pflanzenöl für die Form

3 EL Parmesan, gerieben

½ TL Salz

½ TL Knoblauchpulver

½ TL Paprikapulver

¼ TL Pfeffer, schwarzer

900 g Kartoffel(n), vorwiegend fest kochende, geschält,  
in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

1 EL Pflanzenöl

60 ml Sour Cream, natur oder evtl. Schmand

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 40 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 55 Minuten

Den Ofen auf 200°C (wenn möglich Unterhitze, sonst Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Backform (24 x 30 cm) mit dem TL Öl gleichmäßig einstreichen.

In einer Schüssel Parmesan, Salz, Knoblauchpulver, Paprikapulver und Pfeffer vermischen. Die geschnittenen Kartoffeln mit Küchenpapier gut abtrocknen, danach in eine Schüssel geben und mit 1 EL Öl gut vermengen. Die Parmesanmischung auf die Kartoffeln geben und sorgfältig untermischen.

Die Kartoffelscheiben in die Backform geben. Die Backform in den Ofen stellen und die Kartoffeln für 15 - 20 Minuten backen. Danach die Kartoffeln einmal umdrehen und weitere 15 - 20 Minuten backen, sie sollten goldbraun und knusprig sein.

Die Form aus dem Ofen nehmen und die Kartoffeln evtl. mit Sour Cream servieren.

Die Parmesankartoffeln sind auch bestens als Beilage geeignet.

## Rezept von

[sukeyhamburg17](#)

**Weitere Rezepte von [sukeyhamburg17](#)**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

01.03.2021 20:09

Eicki

Hallo sukev alles was ich von Dir ausprobiert habe war lecker und aelinasicher

name okay, aber was ich von dir ausgeht habe war lecker und gemügender.  
geschrieben. Danke und wieder mal 5 Sterne.  
Lg Eicki

### Antworten

---

02.03.2021 18:01

sukeyhamburg17

Hallo Eicki,

oh, das macht mich gluecklich!

Super, hab lieben Dank fuer dein feedback, die 5 Sterne und das  
Kompliment, das freut mich ausserordentlich!

Klasse, dass auch die Parmesankartoffeln so gut geschmeckt haben.... wir  
hatten sie auch letztes Wochenende gerade wieder....

Primaschoen!

Liebe Gruesse und happy cooking, Susan

### Antworten

---

14.10.2020 10:14

Estefania1

Hallo! Sehr leckere Parmesankartoffeln. Gab es bei uns auf die Schnelle zu  
Fischstäbchen und buntem Salat. Ich habe sie allerdings etwas zu dünn  
geschnitten (siehe Foto), aber ich mache sie gerne ein nächstes Mal. Vielen Dank  
für das Rezept!

LG, Estefania

### Antworten

---

14.10.2020 17:15

sukeyhamburg17

Hallo Estefania,

hab lieben Dank fuer deinen Kommentar und die Sternevergabe, da freu ich  
mich sehr, super, dass die Kartoffeln so lecker waren. Ja, beim naechsten Mal  
schneidest du sie einfach etwas dicker und gut ist's.

Primaschoen!

Liebe Gruesse und happy cooking, Susan

### Antworten

---

10.08.2020 18:05

sukeyhamburg17

Hallo Hefezopfgoettin,

hab lieben Dank fuer dein feedback und die 5 Sterne, das freut mich sehr!  
Wunderbar, dass die Kartoffeln so gut geschmeckt haben, super!

Liebe Gruesse und happy cooking, Susan

**Antworten**

---

---

16.09.2015 13:50

bijou1966

Hallo,

durch das Foto war ich irgendwie in dem Glauben, es sollen Pommes sein. Erst nach dem Schneiden habe ich dann genauer gelesen, dass Du von Scheiben geschrieben hast. Nun ja, ich denke, es wird dem Geschmack keinen Abbruch getan haben ;-))

Ich habe die Salzmenge verringert, die Menge des Paprikapulvers dagegen erhöht. Dann habe ich das ganze Gewürz-Käse-Öl-Gemisch in einen großen Gefrierbeutel gegeben, Kartoffelstäbchen hinein, gut durchgeschüttelt. Somit wurde alles gleichmäßig bedeckt. Gebacken wurde dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Dann kann man sich das weitere Öl sparen.

Dazu gab es das selbstgemachte Ketchup von cayetana.

Es war ganz lecker. Etwas, was mir so noch nicht bekannt war. Knusprig wurden sie allerdings erst, nachdem ich auf Umluft geschaltet habe. Wird es sicherlich mal wieder geben. Allerdings werde ich die Kartoffeln dann in Scheiben schneiden. Könnte mir vorstellen, dass dann der Geschmack etwas intensiver sein wird.

Liebe Grüße  
Bijou.....

**Antworten**

---

28.12.2015 16:26

sukeyhamburg17

Hallo bijou,

ja, es muessen Scheiben sein... die nehmen die Gewuerze besser auf als

Pommes Frites Staebchen... - zum Salz - nun 1/2 TL Salz bei 900 g Kartoffeln, das ist ja schon nicht sooo viel.... aber, wenn du es so besser fandest..

Backblech und Backpapier - und kein Oel - ja, das ist immer solche Sache mit Kartoffeln und Backpapier und dann Ober/Unterhitze... da kann es schon passieren, dass sie nicht schoen knusprig werden... immer besser, dann doch Oel zu verwenden... und kein Backpapier...

Beim naechsten Mal - und dann mit Scheiben, grins, lass einmal einfach das Backpapier weg und nimm den 1 TL Oel... du wirst sehen, dass das Ergebnis sich sehen und schmecken lassen kann..

Liebe Gruesse und happy cooking, Susan

**Antworten**

---

28.02.2017 21:10

karinkoala

Tut mir sehr leid, wenn ich hier alle verwirre weil ich aus den Kartoffeln Stifte (Pommes) geschnitten habe, wo es doch Scheiben sein MÜSSEN.

Mir hat es trotzdem geschmeckt, was meine 5 Sterne bezeugen ...

**Antworten**

---

28.02.2017 22:34

sukeyhamburg17

Hi karinkoala,

aber - sie haben dir ja auch als Stifte geschmeckt, und das ist ja die Hauptsache!!

Hast du sie denn noch einmal als Scheiben gemacht?

Ganz liebe Gruesse, Susan

**Antworten**

---

06.09.2015 15:14

karinkoala



Super lecker ! Super einfach ! Perfekt ! \*\*\*\*\*

Ich habe die Kartoffeln mit dem Hobel in 1cm dicke Stifte gehobelt (ging schneller als von Hand in Scheiben schneiden, hihi). Mit der Gewürz-Parmesan Mischung und einem TL Olivenöl in einer großen Schüssel vermischt und auf einem, mit Backpapier ausgelegtem, Backblech verteilt.  
Wie angegeben habe ich nach 20 Minuten die "Pommes" umgedreht und weitere

20 Minuten gebacken.

Sie waren perfekt knusprig.

Und obwohl vom Parmesan eigentlich nichts mehr zu sehen war, haben sie super lecker nach dem Käse geschmeckt.

Ich habe die Kartoffeln als Beilage zu Pulled Pork gemacht.

Sie passen aber finde ich zu fast jedem Fleischgericht, ebenso nur zu einem Salat oder Gemüse und natürlich auch pur, als Snack. Mhhhhh, yummy !

Diese Parmesan Kartoffeln wird es noch öfters geben.

Danke für das tolle Rezept !

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[festessen rezepte](#), [gewürzkuchen rezepte](#), [gnoochi rezepte](#), [karttensuppe rezepte](#),  
[kirschmuffins rezepte](#), [mandelmuskuchen rezepte](#), [milchreisauflat rezepte](#),  
[nudelgerichte rezepte](#), [schweinekotelett rezepte](#), [vollkorntoast rezepte](#)