kartoffel-planet.de

Rosmarin Kartoffeln

Zutaten:

4 PORTIONEN

1kg junge, festkochende Kartoffeln (Drillinge, Sieglinde oder Annabelle)

1 Schuss Olivenöl

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Rosmarinzweige, die Blätter abgezupft und zermahlen

Einen Zweig für die Deko benutzen

Die kleinen Kartoffeln waschen und 10 Minuten vorkochen. Sie dann in eine Schüssel geben, einen Schuss Olivenöl, einen EL Meersalz, den Pfeffer und die

zermahlenen Rosmarinzweige hinzugeben und alles gut durchmischen.

In den vorgeheizten Backofen aufs Backblech geben und bei 220 Grad ca. 30 Minuten knusprig braun backen.

Tip: Die Kartoffeln der Längshälfte hin zerteilen, so das Sie das Öl besser "ziehen".