

Rosmarinkartoffeln

Ein köstlicher Duft.

Rosmarinkartoffeln vom Blech aus dem Backofen. Der Klassiker der Kartoffelrezepte. Das Gericht besticht durch seine Einfachheit. Nehmen sie einfach gute, festkochende Kartoffeln und frische Rosmarinzwige. Eine nahezu perfekt Kombination. Dazu ein feines Olivenöl und alles im Backofen auf einem Blech garen.

Zutaten

- 400 g kleine Pellkartoffeln
- 1 TL Rosmarin
- Olivenöl

Zubereitung

- Die Kartoffeln putzen und mit Schale kochen. Die gegarten Kartoffeln in Spalten vierteln.
- In einer großen Pfanne Öl erhitzen, Rosmarin dazu geben und kurz anrösten. Dann die Kartoffeln zugeben und anbraten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rosmarinkartoffeln/>