

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen



(c) Margit Gietler/ mng-design

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

700 g festkochende Kartoffeln

3 EL Olivenöl

Rosmarin und grobes Meersalz
zum Würzen

ZUBEREITUNG DER KARTOFFELN

Rohe Kartoffeln schälen (bei junger Ernte auch mit Schale) und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Meersalz und Olivenöl in einer Schüssel vermischen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 25 min goldgelb backen.

Nach der halben Backzeit Kartoffelscheiben wenden und den grob gehackten Rosmarin begeben.

Wenn Sie knusprig genug sind, auf Küchenpapier abfetten und servieren!



Wir wünschen
guten Appetit!

