| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 50 Min. | ganzjährig | Europa |

KARTOFFELN

# GEBACKENE ROSMARIN-KARTOFFELN



Rezept: Anna de Leeuw. Food for the Soul. Hölker Verlag 2009 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Die kleineren, gleich grossen Kartoffeln sind schnell im Ofen. Bereite am besten ein ganzes Blech davon zu, denn diese "Gummeli" werden alle lieben.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | Kartoffeln, kleinere | 2 EL | Olivenöl |
| 2 Zw | Rosmarin | | Salz |

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 225° C vorheizen. Die Kartoffeln waschen. In einer Schüssel in Olivenöl, Rosmarinnadeln und Salz drehen, In eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.
2. Kartoffeln in den Backofen schieben und ca. 45 Min. goldbraun backen. Zwei, drei Mal Kartoffeln drehen, damit sie gleichmässig knusprig werden.