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.