

Rosmarinkartoffeln

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (Drillinge), einige Zweige Rosmarin, 3 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 200° Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Rosmarin waschen, trocknen und die Nadeln grob abzupfen. Den Knoblauch mit Schale andrücken. Die losen Schale entfernen. Die Kartoffeln waschen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln je nach Größe eventuell halbieren und auf dem Backblech verteilen. Mit Olivenöl bearbeiten und den Rosmarin zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten im Ofen fertig backen.

Guten Appetit!