Rezept

Rosmarin-Bratkartoffeln

Ein Rezept von Rosmarin-Bratkartoffeln, am 02.05.2024

Zutaten

- **700 g** Pellkartoffeln
- **2** Knoblauchzehen
- **5 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **1** rote Paprikaschote
- **1** Zweig Rosmarin
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben, Paprika waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, Nadeln abzupfen und hacken.

2. Öl in einer großen schweren Pfanne erhitzen. Kartoffeln auf einer Seite bei starker Hitze 5 Min. braten, wenden. Paprika, Knoblauch und Rosmarin dazugeben, salzen und pfeffern. Weitere 5 Min. braten, ab und zu wenden. Abschmecken.