Rezept

# Rosmarinkartoffeln

Ein Rezept von Rosmarinkartoffeln, am 02.05.2024

## Zutaten

| | | | |
|---|---|---|---|
| **500 g** | junge gleich große festkochende Kartoffeln | **1 Zweig** | Rosmarin |
| **4 EL** | Olivenöl (ersatzweise Sonnenblumenöl) | | Salz |
| | Pfeffer | | Backpapier |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Kartoffeln waschen, abtrocknen und halbieren.

3. Rosmarin waschen, trocken tupfen, die Nadeln abzupfen, hacken und mit dem Öl mischen.

4. Einen Bogen Backpapier mit der Rosmarin-Öl-Mischung bestreichen. Salz und Pfeffer daraufstreuen und die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten darauflegen.

5. Die Kartoffeln im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 40-45 Min. garen, dabei nach 30 Min. wenden.