

Rezept

Italienische Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne

Ein Rezept von Italienische Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne, am 23.04.2024

Zutaten

700 g Kartoffeln (vorwiegend festkochende Sorte) **2 Zweige** Rosmarin
3-4 EL Olivenöl Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln erst mal unter fließendem Wasser abbürsten, dann je nach Dicke in 20-30 Minuten weich kochen. Kalt werden lassen.

2. Abgekühlte Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln. Rosmarin waschen und trockenschütteln, die Nadeln abzupfen.

3. Öl in einer weiten Pfanne heiß werden lassen. Kartoffeln reinlegen, am besten nebeneinander. Bei mittlerer Hitze braun braten, wenden. Rosmarin dazu, salzen, pfeffern und noch knapp 5 Minuten braten.