

Rezept

Kartöffelchen im Salzmantel

Ein Rezept von Kartöffelchen im Salzmantel, am 09.06.2026

Zutaten

24 kleine festkochende Kartoffeln
ca. 800 g grobes Meersalz
3-4 Zweige Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocken tupfen. 200 g Meersalz auf ein Backblech oder in eine Gratinform (ca. 25 x 15 cm) geben. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Zweige halbieren.
2. Die Kartoffeln in das Salz setzen und die Rosmarinzwige auf und zwischen die Kartoffeln legen. Das restliche Salz darüberstreuen, sodass die Kartoffeln vollständig mit Salz bedeckt sind. Die Kartoffeln im Backofen (Mitte, Umluft 190°) in ca. 45 Min. garen. Die Kartöffelchen aus dem Salz nehmen und mit Schale servieren.