

Rezept

# Rosmarin-Bratkartoffeln

Ein Rezept von Rosmarin-Bratkartoffeln, am 07.11.2024

## Zutaten

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>700 g</b> Pellkartoffeln | <b>1</b> rote Paprikaschote |
| <b>2</b> Knoblauchzehen     | <b>1</b> Zweig Rosmarin     |
| <b>5 EL</b> Olivenöl        | Salz                        |
| Pfeffer                     |                             |

## 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.