

Rezept

Rosmarin-Ofenkartoffeln

Ein Rezept von Rosmarin-Ofenkartoffeln, am 25.03.2023

Zutaten

1,2 kg kleine, junge Kartoffeln	4 Zweige Rosmarin
3 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abscrubben und waschen. Unschöne Stellen an der Schale eventuell mit einem kleinen Messer abkratzen oder herausschneiden. Dann die Kartoffeln je nach Größe längs halbieren oder vierteln.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, von 2 Zweigen die Blättchen abzupfen und grob hacken, übrige Zweige grob zerteilen. Knoblauch schälen, in feine Scheibchen schneiden und mit dem Öl, den grob zerteilten Rosmarinzweigen und den Kartoffeln in einer Schüssel gründlich mischen.

3. Dann die Kartoffeln (mit den Schnittflächen nach oben), Knoblauchscheiben und die Rosmarinzweige auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit dem gehackten Rosmarin bestreuen, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 45-50 Min. goldbraun garen. Sie passen gut zu allen Grillgerichten!