

## Rezept

# Rosmarinkartoffeln mit Feta

Ein Rezept von Rosmarinkartoffeln mit Feta, am 30.11.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> vorwiegend fest kochende Kartoffeln	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>150 g</b> Cocktailtomaten	<b>100 g</b> Feta
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Oliven
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und 1 cm groß würfeln, mit Küchenpapier trockentupfen. Rosmarin waschen, trockenschütteln und die Nadeln abzupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden, den Knoblauch in hauchfeine Scheiben teilen. Tomaten waschen und ganz lassen, Feta würfeln.
2. Das Öl im Wok erhitzen. Kartoffeln darin bei starker bis mittlerer Hitze etwa 7 Min. braten, bis sie bissfest und schön gebräunt sind. An den Wokrand schieben.
3. Zwiebel und Knoblauch mit dem Rosmarin 2 Min. braten. Die Kartoffeln mit Tomaten und Oliven untermischen, leicht salzen und gut pfeffern. Die Käsewürfel darauf geben und zugedeckt in 1/2 Min. heiß werden lassen. Sofort servieren.