

Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

800 g Bio-Kartoffeln
Rosmarinzweige
1 EL Bratöl
1 EL Kokosöl
Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe
2 EL Gemüse Würzöl



Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen, nicht schälen. Im Sieb abtropfen lassen und der Länge nach vierteln. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nadeln von drei bis vier Rosmarinzweigen abzupfen und grob hacken. Mit Öl, Salz, Pfeffer und einer gepressten Knoblauchzehe und den Kartoffelspalten vermengen und alles auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backrost verteilen. Für etwa 20 bis 25 Minuten (je nach Größe der Kartoffelspalten) im Ofen garen und goldbraun backen. Zwischendurch gelegentlich den Ofen öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Gemüse Würzöl über die Kartoffeln geben und das Gemüse durchmengen. Vor dem Servieren mit grobem Meersalz bestreuen und mit frischen Rosmarinzweigen garnieren.