

Rosmarinkartoffel

Schnell, lecker, einfach

Das brauchst du:

800 g Kartoffel

5 EL Olivenöl

1 Prise (Kräuter-) Salz

1 TL (gestrichen) schwarzer Pfeffer

3 TL Rosmarin getrocknet (und von Mama oder Papa gehackt)

- Arbeitszeit ca. 20 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten
- Gesamtzeit ca. 50 Minuten



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Spalten (wie auf Foto) schneiden. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Kartoffelecken in eine Schüssel geben und das Olivenöl darüber träufeln.

Die Gewürze und Kräuter gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilen.

Das Öl 3 - 7 Min. einziehen lassen und dann die Ecken auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

25 - 30 Minuten backen.

Dazu passt Mayo, Ketchup oder Knoblauchdip oder aber auch Grillfleisch.