

Rosmarin

Rezept: Rosmarinkartoffel

Zutaten:

300g Kartoffel (festkochend) pro Person

Pro 300g Kartoffeln:

- Ca. 4cm Rosmarinzweig, den oberen Teil mit den weichen Nadeln (oder die Nadeln besonders fein hacken)
- 1-2 EL hitzebeständiges Olivenöl (Bratolivenöl)
- ½ TL Salz
- Etwas Zitrone

Zubereitung:

Olivenöl in eine Schüssel geben, ½ TL Salz einrühren. Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Dann die Nadeln abmachen und fein hacken. Die Nadeln in das Olivenöl mischen; etwas Zitronensaft hinzugeben.

Kartoffeln gründlich waschen und vierteln (bei mittelgroßen Kartoffeln).

Dann in die Marinade geben und gut mischen.

Die Kartoffeln auf ein Backblech geben und ca. 25 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen, bis sie weich sind.