

Rosmarin-Kartoffeln

(für 2 Personen)

Zutaten: ca. 4 mittelgrosse Kartoffeln, geviertelt
Bratfett oder Öl
Salz
Rosmarin (frisch oder getrocknet)

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Den Boden einer Gratinform mit Bratfett bedecken und mit Rosmarin bestreuen. Die Kartoffeln darüber verteilen und mit Salz und nochmals mit Rosmarin gut würzen.

Die Rosmarin-Kartoffeln etwa 30 min bei 200°C in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen (nach 15 Minuten gut mischen).

Dazu passt: Salat, grilliertes oder gebratenes Fleisch