

Rosmarinkartoffen

Rosmarinkartoffen

Zutaten für 10-12 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [11.07.2007](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

Kartoffeln, neue, in Schale 1250 g
Meersalz, fein 10 g
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
Rosmarinzweige 50 g
Olivenöl 90 g
Rosmarin, frisch 8 g

Vorbereitung:

Neue Kartoffeln waschen, trockentupfen und je nach Grösse längs halbieren oder vierteln.

Auf einem Blech ausbreiten

Rosmarinzweige waschen und trockentupfen.

Rosmarin waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Den fein gehackten Rosmarin mit der Hälfte des Olivenöls vermischen.

Gratinform mit Olivenöl auspinseln.

Zubereitung:

Kartoffeln in der vorbereiteten Gratinform auslegen.

Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Olivenöl bepinseln.

Kartoffeln mit kleinen Rosmarinzweigen belegen.

Bei einer Temperatur von 170-180 ° C im Ofen backen (Garpunktbestimmung mittels Nadelprobe).

Kurz vor dem Servieren Rosmarinzweige entfernen und die Kartoffeln mit dem vorbereiteten Rosmarinöl bepinseln.

Die Kartoffeln nochmals für ein paar Minuten in den Ofen schieben und servieren.