Knusprige Fächerkartoffeln mit Rosmarin

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 6 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- Rosmarin (2 frische Zweige)
- Salz
- Pfeffer

Nach Belieben

- Kräuterbutter
- 100 g geriebener Käse

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten

Zubereitung

1. Wasche deine Kartoffeln als erstes gründlich ab. Besonders gut eignen sich Frühkartoffeln, da sie eine sehr dünne Schale haben und diese bei den Fächerkartoffeln dran bleibt.
2. Schneide die Kartoffeln nun fächerweise ein, aber schneide sie dabei nicht durch!
3. Nimm dir eine Auflaufform und gib etwas Olivenöl hinein. Nun legst du die Fächerkartoffeln rein und drückst die einzelnen Scheiben vorsichtig etwas auseinander.
4. In einige Kartoffeln lege ich nun Knoblauchscheiben zwischen die Kartoffelscheiben. Das mache ich aber nicht bei allen, da meine Kinder sonst nicht mitessen würden. Das herrliche Knoblauch-Aroma verteilt sich trotzdem auf alle Kartoffeln. Außerdem kommen einige Rosmarinblätter in die Kartoffeln. Alternativ kannst du die Fächerkartoffeln auch gründlich mit flüssiger Knoblauchbutter einpinseln.
5. Im nächsten Schritt beträufelst du die Kartoffeln mit Olivenöl. Das geht auch sehr gut mit einer kleinen Öl-Sprühflasche*. Wer möchte, kann das Öl auch vorher mit einer gepressten Knoblauchzehe mischen.
6. Bestreue die Kartoffeln anschließend mit (Kräuter-)Salz.
7. Heize den Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vor und backe die Fächerkartoffeln

darin für etwa **60 Minuten**. Wer möchte, bestreut sie etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit etwas geriebenem Käse. Das lieben vor allem Kinder sehr.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.