

Rosmarinkartoffeln aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 3 Portionen

- 650 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Rosmarin
- ½ TL Salz



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Mische Öl, Salz und Rosmarin in einer Schüssel.
2. Wasche die Kartoffeln ab, halbiere sie und gib sie mit in die Schüssel. Verrühre alle Zutaten miteinander.
3. Gib die marinierten Rosmarinkartoffeln in den Garkorb deines Airfryers. Backe sie 20 Minuten bei 180 Grad. Schüttel den Korb nach der Hälfte der Backzeit einmal kurz durch.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

