

Rosmarinkartoffeln - Das allerbeste Ofen-Rezept

Zutaten für 5 Portionen

- 1 kg kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 3 EL Rosmarin (gehackt)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln und bürste sie gründlich ab. Trockne sie anschließend mit einem sauberen Geschirrtuch. Halbiere sie oder schneide sie je nach Größe in Viertel.
2. Hacke den Rosmarin klein und verrühre ihn mit dem Olivenöl und dem Salz.
3. Mische die Kartoffeln mit der Rosmarin-Marinade. Verteile sie auf einem mit Backpapier belegtem Blech.
4. Backe die Rosmarinkartoffeln im Ofen 25 Minuten bei 200 °C Umluft.

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

