



Rosmarinkartoffeln

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Rosmarin, frisch	20 g
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	



Zubereitung

Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und in Spalten scheiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen streifen.

Kartoffeln auf einem Blech mit Backpapier mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer gründlich vermengen.

Im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	242 kcal		
Kohlenhydrate	45 g	Ballaststoff	6 g
Eiweiß	5 g	Fette	5 g