

Rosmarinkartoffeln





Zubereitungszeit 5min





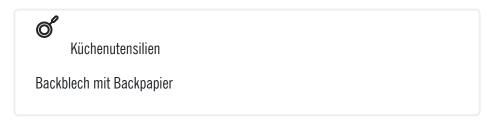
Zutaten

für 4 Portionen

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

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



- 1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und in Spalten scheiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen streifen.
- 2. Kartoffeln auf einem Blech mit Backpapier mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer gründlich vermengen.
- 3. Im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	218 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	4 g