

Rosmarinkartoffeln

Für 6 Portionen:

2 kg Kartoffeln (festkochend)

6 Knoblauchzehen

2 Rosmarinzweige

10 El Olivenöl

Salz

Pfeffer (a. d. Mühle)

- 1.) Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Knoblauch pellen und vierteln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen (ein Drittel davon beiseite stellen). Die Kartoffeln, Knoblauch und Rosmarin in einen großen Bräter geben mit Öl mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.) Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde und 15 Minuten offen braten (Gas 3, Umluft 55-60 Minuten bei 180 Grad).
- 3.) Die knusprig gebratenen Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und mit den restlichen Rosmarinnadeln bestreut servieren.