

Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 6 Personen

2 kg festkochende Kartoffeln schälen, entweder in Stifte schneiden oder vierteln und in eine Auflaufform geben. Folgende Gewürze dazugeben: Salz, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin, das Ganze im Backofen bei 200° garen, bis die Kartoffeln gar sind (ca.1-1½ Std.). Mit frischen Rosmarinnadeln bestreut servieren.