

## Rosmarinkartoffeln für 6 Personen

2 kg festkochende Kartoffeln schälen, entweder in Stifte schneiden oder vierteln und in eine Auflaufform geben. Tipp: Die geviertelten Kartoffeln kurz vorkochen!

Folgende Gewürze dazugeben: Salz, Pfeffer, Knoblauch,

Olivenöl, Rosmarin. Das Ganze im Backofen bei 200° garen, bis die Kartoffeln gar sind (ca. gut 1 Stunde).

Mit frischen Rosmarinnadeln bestreut servieren.