

Rosmarineräpfeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rosmarinzweige	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	750 g
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Erdäpfeln vorkochen, schälen und in dickere Scheiben schneiden.

Rosmarin vom Zweig trennen.

Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Kartoffeln einlegen, Rosmarin darüberstreuen, salzen und bei geringer Hitze goldbraun anbraten lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2038-Rosmarineraepfeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at