

# 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](http://www.koch-idee.at)