

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