

Rosmarinkartoffeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Rosmarin	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	1 kg

Zubereitung:

Rohr vorheizen (Heißluft bei Vollgas- ca. 240 Grad)- Kartoffeln waschen (bitte nicht schälen)- in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden- in eine große Schüssel etwas Olivenöl geben- Kartoffelscheiben begeben gut verrühren und mit Rosmarin und Salz würzen- auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und goldbraun backen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-329-Rosmarinkartoffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at