

Backblecherdäpfel mit Rosmarin

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Rosmarinzweige	2 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	1 kg

Zubereitung:

Backrohr auf 190° C vorheizen. Die heurigen frischen Erdäpfel gut waschen und mit einem Küchentuch gut trocken tupfen. Die Erdäpfel halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Mit dem Öl die Schnittfläche leicht bepinseln. Mit dem groben Meersalz und den Rosmarinnadeln bestreuen. Im Backrohr ca. 45 Minuten backen, bis die Erdäpfel weich und knusprig sind.

Eignen sich sehr gut als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-953-Backblecherdaepfel-mit-Rosmarin.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at