



## Rosmarinkartoffeln

Fein gehackt stören die Rosmarinnadeln nicht beim Essen, geben den Kartoffeln aber ein mediterranes Aroma.

 Vegan  Vegetarisch  Glutenfrei  Purinarm  Lactosefrei

### ZUTATEN

 Für 6 Personen

**800 g** Kartoffeln klein, neu

**1/2 dl** Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**2 Zweige** Rosmarin

### Was man vorbereiten kann

*Die Kartoffeln können bis und mit Punkt 2 ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Bis zum Fertigbraten in der Pfanne zugedeckt neben dem Herd stehen lassen.*

### NÄHRWERT

#### Pro Portion

**179** kKalorien

**748** kJoule

**23g** Kohlenhydrate

**3g** Eiweiss

**8g** Fett

Erschienen in

6 | 2012, S. 36

### ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln unter fliessendem Wasser gründlich spülen, gut abtropfen lassen und vierteln.
- 2** In einer Bratpfanne mit Deckel das Olivenöl erhitzen. Die Kartoffeln beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ungedeckt 10 Minuten braten.
- 3** Inzwischen die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und möglichst fein hacken. Über die Kartoffeln streuen und diese weitere 10 Minuten fertig braten; sie sollen weich und goldbraun sein.