Rezept

Frühkartoffeln mit Rosmarin aus dem Ofen

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 10 min
- 800 g Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL gehackter Rosmarin
- 1 TL grobes Salz
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1TL grob gemahlener Pfeffer

Die Kartoffeln gut waschen, bei Bedarf bürsten. Die Kartoffeln längs vierteln und ungeschält in schöne Spalten schneiden. Den Rosmarin vom Stiel zupfen und die Nadeln fein hacken oder schneiden.
Eine Knoblauchzehe schälen und zum Rosmarin pressen, beides mit dem Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft gut vermengen.

Die Kartoffeln in dem Öl gut marinieren und auf einem Ofenblech, mit Backpapier ausgelegt, gut verteilen. Salz und Pfeffer gleichmäßig darüber mahlen und dann für ca. 20 Minuten bei 180°C im Ofen garen.

Wer mag kann ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit noch etwas Parmesan über die Kartoffeln hobeln. Auch gut dazu kann man grob geschnittene Zucchinischeiben, mit Paprikastreifen und etwas Aubergine
garen.

Guten Appetit!