



Rosmarin-Kartoffeln vom Blech

Für 4 Personen

1,5 kg neue
Kartoffeln

1 Gemüsezwiebel
(ca. 300 g)

5-6 Zweige Rosmarin

6-7 EL Olivenöl

Salz

Schwarzer Pfeffer

Kartoffeln unter Wasser gründlich waschen.

Zwiebel schälen und grob würfeln.

Rosmarin waschen, abzupfen.

Kartoffeln grob würfeln.

Kartoffeln, Zwiebel, Öl und Rosmarin auf der Fettpfanne
mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C)
30 - 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Lecker zu Steaks und Salat!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse
in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

