



Rosmarinkartoffeln

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Rosmarin, frisch	20 g
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und in Spalten scheiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen streifen.
2. Kartoffeln auf einem Blech mit Backpapier mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer gründlich vermengen.
3. Im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	218 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	4 g