

Rosmarinkartoffeln II



Zutaten für 3-4 Personen:

12-16 kleine Kartoffeln (Sorte Grenaille oder Galante)

2-3 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen, ungeschält

3-4 Rosmarinzwige

Fleur de sel

Sour Cream (optional)

1. Kartoffeln gründlich waschen und 20 min köcheln.

2. Abkühlen lassen, eine große Pfanne mit Olivenöl ausstreichen, Kartoffeln halbieren und auf die Schnittseite legen. Knoblauchzehen anquetschen und verteilen, Rosmarinzwige einlegen. Einige Minuten braten, bis die Schnittfläche bei den Kartoffeln schön gebräunt ist, dann umdrehen.

3. Kartoffeln mit Fleur de sel würzen und (optional) mit Sour Cream servieren.

Hinweise:

Das Bild zeigt auch noch Zucchinischeiben, die man mitschmoren kann.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 2 h, Beilagen, Kartoffeln, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 19.03.2023