

Rosmarin-Kartoffeln

Du suchst nach einer einfachen aber aromatischen Beilage, die sich fast von allein kocht? Dann dürftest du Rosmarinkartoffeln lieben. Denn die Zubereitung der kleinen Knollen benötigt weniger als fünf Minuten Arbeitszeit. So kommen die Kartoffeln einfach ungeschält und mit Öl beträufelt in den Ofen.



Rosmarin-Kartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 500 Gramm kleine Kartoffeln | 3
Esslöffel Olivenöl | Salz | 3-4 Zweige frischen Rosmarin



Rosmarin-Kartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Kartoffeln mit Olivenöl einreiben mit Salz bestreuen und bei 200° Grad Unter/Oberhitze je nach Größe circa 50 Minuten backen. 2. Circa 10 Minuten bevor die Kartoffeln gar sind, den Rosmarin auf die Kartoffeln legen und mit dem Öl, das sich am Boden gesammelt hat alle paar Minuten übergießen. 3. Kartoffeln noch heiß servieren.

Jetzt noch mehr [Kartoffelrezepte](#), [weitere Beilagen](#) und mehr [Rezepte mit Rosmarin](#) entdecken!

Nährwerte: 350 Kalorien | 15,1 Gramm Fett | 47,9 Gramm Kohlenhydrate | 5 Gramm Eiweiß