

# Mediterrane Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

12 kleine Kartoffeln	2 Strauchtomaten	2 EL schwarze Oliven
2 Stangen Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und halbieren. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne legen und mit wenig Olivenöl knusprig braten. Anschließend Butter und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, aufschäumen lassen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingslauch, Tomatenwürfel und Oliven zugeben, kurz mit anschwenken, Basilikum unterheben und aus der Pfanne nehmen.

Alexander Herrmann am 13. Mai 2016