

Varianten für Rosmarin-Kartoffeln

Für vier Portionen

500 g Kartoffeln, klein	Knoblauch, jung	Olivenöl
Rosmarin	Pfeffer, Salz	1/2 Bund Basilikum
2 Stängel Oregano	2 Zwiebeln	2 Zweige Rosmarin
1/2 Bund Thymian	Petersilie	

Cornelia Poletto: Die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten goldgelb anbraten. Die Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln dazugeben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Salzen und pfeffern.

Horst Lichter I: Die Kartoffeln waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben, mit Knoblauch, Rosmarinnadeln und Meersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 180 Grad 30 Minuten garen.

Horst Lichter II: Die Kartoffeln in Salzwasser mit oder ohne Schale garen und anschließend abgießen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Nadeln eines halben Bundes Rosmarin zupfen und die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Vincent Klink I: Die Kartoffeln gut waschen, Bürsten und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten weichkochen. Die Kartoffeln abschütten, etwas auskühlen lassen, dann halbieren. Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. Basilikum und Oregano abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Kartoffelhälften mit etwas Salz würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum anbraten. Kurz vor dem Anrichten Rosmarin unter die Kartoffeln mischen.

Vincent Klink II: Die Kartoffeln gut bürsten und in Salzwasser weich kochen, anschließend abkühlen lassen und schälen. Die Zwiebel schälen und in feine dünne Ringe schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Die weichen, kalten Kartoffeln mit der Hand plattdrücken. 2-3 dünne Scheiben Zwiebel obenauf legen und etwas Rosmarin-Nadeln darauf verteilen; in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Vincent Klink III: Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach vierteln. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadel abstreifen. Zwiebeln schälen und vierteln. Die Zwiebel – und Kartoffelstücke in 3 EL Olivenöl in einem großen Bräter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin unterrühren und alles im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, dabei ab und zu die Kartoffeln wenden.

Johann Lafer: Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, zwei Stiele Rosmarin, Thymian und den Knoblauch zugeben und die Kartoffeln darin goldbraun und knusprig braten. Den restlichen Rosmarin von den Stielen abstreifen, klein hacken und zuletzt zu den Kartoffeln geben. Die Stiele entfernen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Butter zugeben und unterschwenken.

NN: Die Kartoffeln schälen, abwaschen, in gleichgroße Stücke schneiden, in einen Topf geben, soviel Wasser hinzufügen, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind, die Rosmarin-Zweige hineinlegen mit Salz bestreuen und zum Kochen aufsetzen; nach Kochbeginn sind sie in 15 min. gar. Nach dem Garen die Rosmarin-Zweige entfernen.

Beim Anrichten die Kartoffeln mit fein gehacktem Rosmarin und grob gehackter Petersilie bestreuen.

NN