

Röstkartoffel

Für 2 Personen :

| | | |
|------------------------|------------------|-------------------|
| 1 kg festk. Kartoffeln | 100 ml Olivenöl | 0,5 Zitrone |
| 2 Chilischoten | 2 Knoblauchzehen | 2 Zweige Rosmarin |
| 1 Msp. Salz | 1 Msp. Pfeffer | 1 Butter |

Die geschälten Kartoffeln aufsetzen und kochen lassen.

Wenn die Kartoffeln ca. zehn Minuten gekocht haben (also noch nicht gar sind), in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Auflaufform bei ca. 200°C ca. eine halbe Stunde in den Ofen schieben.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und leicht mit einer Gabel andrücken.

Rosmarin zupfen, Knoblauch andrücken, Chili andrücken und anschneiden alles zusammen in eine Schale geben und noch etwas Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben.

Ein bisschen Butter über den Kartoffeln verteilen und dann die Würzmischung ebenfalls mit zu den Kartoffeln geben.

Dann die Form erneut 30 Minuten in den Ofen geben und alles fertig garen lassen.

Steffen Henssler am 10. Dezember 2020