

Rosmarin-Kartoffeln im Backofen

4 Stk. festk. Kartoffeln 2 Zweige Rosmarin 2 Zehen Knoblauch
Olivenöl Meersalz

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und auf einen Esslöffel setzen.

Dann mit einem scharfen Messer in gleichmäßig, 1-2 mm dünn einschneiden, sodass einzelne Scheiben entstehen, die am unteren Ende noch zusammenhängen. (Der Löffel verhindert versehentliches durchschneiden.) Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und die geschälten Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und beides in jede Spalte der eingeschnittenen Kartoffeln verteilen. Mit großzügig Meersalz und einigen Spritzern Olivenöl beträufeln und auf einem Backblech im auf 180°C Umluft vorgeheizten Backofen, je nach Größe, ca. 20-30 Minuten garen.

Alexander Herrmann am 24. Juni 2021