



Rosmarinkartoffeln

Zutaten (für 2 Portionen):

800 g kleine bis mittelgroße Kartoffeln

4 - 6 EL Sonnenblumenöl

1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

4 Zweige Rosmarin

Meersalz

Die Kartoffeln gut waschen, abtropfen lassen und mit der Schale längs halbieren oder vierteln. Den Backofen auf 200 Grad Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

In einer Schüssel die Kartoffeln mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Kräuterzweige hinzugeben. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Kartoffeln einzeln mit Abstand auf das Backpapier legen.

Man kann auch eine angedrückte Knoblauchzehe mit Schale während des Backens dazu legen.

Die Kartoffeln im Ofen ca. 35 Minuten knusprig und goldgelb garen.

Nach 15 Minuten Backzeit die Kartoffeln wenden, so werden sie von beiden Seiten richtig schön kross. Nach dem Backen mit Meersalzflocken bestreuen.