

Kleine Kartoffeln in der Pfanne

Zutaten für 3 Portionen:

- 600 g Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- Rosmarin (2 Zweige)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln gründlich ab. Eine Bürste ist sehr hilfreich.
2. Koche die Kartoffeln 10 Minuten. Gieße sie ab und halbiere sie.
3. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne. Gib die kleinen Kartoffeln und den Rosmarin hinein. Brate sie goldbraun oder so knusprig, wie du sie haben möchtest.
4. Serviere die Drillinge aus der Pfanne als Beilage oder mit einem Dip als Hauptgericht.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

