

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Zutaten für Rosmarinkartoffeln:

- Olivenöl
- Rosmarin, Thymian und andere Kräuter nach Belieben
- kleine Kartoffeln
- eventuell Käse zum Überbacken



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Rosmarinkartoffeln im Backofen selber machen:

1. Wasche die Kartoffeln und koche sie als Pellkartoffeln mit Schale. Nicht zu lange - sie sollen nur etwas weich werden.
2. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Bereite nun ein Backblech vor. Ich lege es zuerst immer mit Backpapier aus und verteile dann dünn Olivenöl darauf, das ich mit (Kräuter-)Salz bestreue. Als nächstes kommen darauf frische Rosmarinzweige aus dem Garten und, wenn möglich, Thymianblättchen. Knobi-Fans können auch einige Knoblauchscheiben auf dem Backblech verteilen.
4. Gieße die Pellkartoffeln ab und halbiere sie.
5. Lege die Kartoffelhälften auf das Backblech. Einfache Rosmarinkartoffeln kommen mit der Schnittfläche nach unten in das Öl. Kartoffeln, die du mit Käse bestreuen möchtest, liegen anders herum. Ich verwende zum Überbacken übrigens normalen Goudakäse, sehr lecker sind sie aber auch mit einem würzigen Bergkäse.

6. Die Rosmarinkartoffeln sind gut, wenn sie knusprig aussehen. Das ist nach 10 - 15 Minuten der Fall.

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

