

Rosmarinkartoffeln (2 Personen)

1kg Bio-Kartoffeln (festkochend), 4 frische Rosmarinzwige, 2 TL Olivenöl, Salz & Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser fast gar kochen (dabei 1 Rosmarinweig mit kochen), anschließend auskühlen lassen.
In einer Pfanne etwas Olivenöl und einen Rosmarinweig erhitzen.
Währenddessen die Kartoffeln vierteln und in der Pfanne goldbraun braten. Kurz vor dem Servieren den letzten Rosmarinweig abzupfen, die Nadeln klein hacken und kurz mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!