

# ROSMARINKARTOFFELN

GESAMTZEIT 45 Minuten

ARBEITSZEIT 10 Minuten

[www.bob-food.de](http://www.bob-food.de)



***Mediterrane Küche aus dem Ofen. Rosmarinkartoffeln sind ein absoluter Klassiker und passen wunderbar zu Fleisch- und Fischgerichten, können aber auch einfach mit etwas Quark oder Frischkäse pur verspeist werden. So einfach das selbst „E wie einfach“ neidisch wird. Und mit der richtigen Schnitttechnik machen sie auch optisch was her - Lecker!***

## BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

- 800 g kleine Bio-Kartoffeln
- 5 Zweige frischen Rosmarin
- Meersalz
- Olivenöl

### **optional**

- 2-3 Knoblauchzehen

Den Ofen auf 180° vorheizen (Umluft). Die Kartoffeln gründlich waschen. Mit einem Messer im Abstand von ca. 2 mm die Kartoffeln einritzen. Dabei darauf achten, dass die Kartoffeln nicht komplett durchgeschnitten werden. (Falls es doch passiert, geht die Welt auch nicht unter). Die Kartoffeln mit ein wenig Abstand zueinander auf einem Backblech platzieren und mit den Fingern die „Kammern/Einritzungen“ vorsichtig spreizen.

Jede der Kartoffeln mit ein paar Rosmarinnadeln bestücken. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und mit groben Meersalz würzen. Je nach Bedarf kann zusätzlich noch klein gehackter Knoblauch in einige der Kartoffelkammern gefüllt werden. Die Kartoffeln bei 180° für ca. 25-35 Minuten in den Ofen schieben, bis sie goldbraun sind. Am Ende den Rosmarin entfernen und sofort servieren.

**Tipps** | Damit die Kartoffeln beim Einritzen nicht komplett durchgeschnitten werden, können 2 normale Besteckmesser für Abhilfe sorgen. Dabei einfach die einzelnen Kartoffeln zwischen die beiden Besteckmesser einklemmen und mit einem Küchenmesser die Kartoffeln einritzen. Auf der Höhe der liegenden Besteckmesser kann das Küchenmesser nicht weiterschneiden, was dafür sorgt, dass die Kartoffeln nicht durchgeschnitten werden können.

Für einen ganz besonderen Geschmack kann etwas Parmesan sorgen, der einfach kurz vor Ende der Backzeit über die Kartoffeln gestreut wird.

*Felix*