

Rosmarinkartoffeln

Rosmarinkartoffeln sind super einfach zu machen, benötigen so gut wie keine Arbeit und schmecken trotzdem grandios. Kein lästiges schälen der Kartoffel, kein überkochen des Wassers und keine ständigen Kontrollen, ob die Kartoffel denn schon gar ist. So mag ich Kochen am liebsten. Und ich habe die Erfahrung gemacht, dass man mit diesen Kartoffeln immer punkten kann. Sie sind einfach viel spannender als eine gekochte Kartoffel. Außen knusprig, innen weich, Rosmarin, etwas Knoblauch und eine Prise Meersalz... Lecker. Als Dip noch [dieses Tzatziki](#) dazu und fertig ist ein leichtes, leckeres Essen.

Zutaten für 4 Beilagen-Portionen

- 800 gr - Kartoffeln
- 1 - Knoblauchzehe
- 3 Zweige - Rosmarin
- 3 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Kartoffeln gut waschen und längs halbieren.
3. Die Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse pressen. Zusammen mit dem Olivenöl in eine große Schale geben.
4. Die Kartoffeln mit in die Schale geben und einmal gut durchmengen, sodass alle Kartoffeln gleichmäßig mit dem Öl und Knoblauch ummantelt sind.
5. Die Kartoffeln nun auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech geben.
6. Den Rosmarin von den Zweigen zupfen und über die Kartoffeln streuen. Salzen und pfeffern und das Blech für 40-45 Minuten in den Ofen schieben.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia