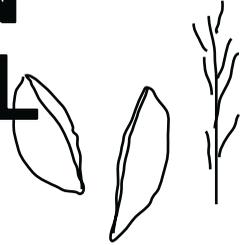


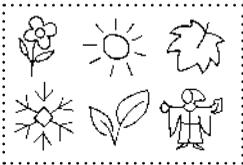
ROSMARIN KARTOFFEL SPALTEN



vom Backblech

Du brauchst für
4 bis 6 Portionen

3 EL Olivenöl
1 TL Rosmarin,
feingehackt
Salz
Pfeffer
1 kg festkochende
Kartoffeln



1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einem kleinen Schälchen Olivenöl, Rosmarin und je eine Prise Salz und Pfeffer mit einem Pinsel gut vermengen.
3. Gründlich gewaschene Kartoffeln der Länge nach halbieren, anschließend der Länge nach vierteln.
4. Etwas Olivenölmischung auf die Schnittflächen der Kartoffelspalten aufpinseln und die Spalten mit der Schale nach unten auf das Backblech legen.
5. Die Kartoffeln ca. 20 Minuten bei 180 Grad vorbacken, dann Temperatur auf 220 Grad erhöhen und ca. 10 Minuten fertig backen, bis eine schöne knusprig braune Kruste entsteht.