



Rosmarinkartoffeln

4 Portionen

800 g kleine Kartoffeln

80 ml Olivenöl

1 großer Zweig Rosmarin

1-1 ½ TL grobes Meersalz

Kartoffeln ggf. schälen und in Spalten schneiden

Rosmarinblätter vom Zweig entfernen und grob hacken

Alle Zutaten außer Salz in einer Schüssel gut vermengen. So auf ein Backblech geben, dass die einzelnen Spalten sich möglichst nicht berühren. Bei 170° (Umluft) ca. 20 Min. backen. Dann das Salz darüber streuen und weitere 15-20 Min. backen.