



## Rosmarin-Kartoffeln

### Zutaten

für 4 Personen

700 g Kartoffeln

---

3 EL Olivenöl

---

Salz

---

Pfeffer

---

1-2 TL Rosmarin

---

### Nützliches Zubehör

**Ofenzauberer**  
**Kuchengitter**  
**Große Nixe**



### Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, je nach Größe vierteln oder achtern und 5 Minuten in eine Schüssel mit Wasser legen, um die Stärke zu lösen. Den Ofen vorheizen (230 °C).
2. Das Wasser abgießen und die Kartoffelspalten mit einem Küchentuch trocken tupfen. Dann Öl, Salz, Pfeffer und Rosmarin zu den Kartoffeln in die Schüssel geben und alles gut vermischen. Die Marinade ein wenig ziehen lassen.
3. Die Kartoffelspalten auf den Ofenzauberer geben, gleichmäßig verteilen und im Ofen auf der untersten Schiene 25 bis 35 Minuten (230 °C), je nach gewünschter Bräune, garen.
4. Den Ofenzauberer auf ein Kuchengitter stellen und die Kartoffeln als Beilage servieren.

Lasst es euch schmecken!



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
mail@frau-will.de · www.frau-will.de  
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>