Leckere Rosmarinkartoffeln

Zu einem echten mediterranen Essen gehören Leckere Rosmarinkartoffeln einfach dazu. Das Rezept hierfür ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (speckige)
2 Zweige	Rosmarin
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
50 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für Leckere Rosmarinkartoffeln die Kartoffeln ungeschält in reichlich Salzwasser je nach Größe 15-18 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin fein hacken.

2. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen, schälen und halbieren. Rundherum in Semmelbröseln wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin mit der Schnittseite nach unten kurz anbraten. Bei reduzierter Hitze die Kartoffeln hin und her schwenken, damit sie rundherum gleichmäßig angebraten werden können.

3. Wenn alle Kartoffeln knusprig gebraten sind, die Butter hinzufügen. Kurz danach den Knoblauch und Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut durchschwenken, dann die Kartoffeln herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp

Damit die Leckeren Rosmarinkartoffeln auch tatsächlich schön knusprig werden, muss das Öl, in dem sie gebraten werden, wirklich heiß sein.