Gebratene Süßkartoffeln

Die gebratenen Süßkartoffeln sind rasch zubereitet. Die köstlichen Süßkartoffeln sind eine vorzügliche Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 Stk.	Süßkartoffeln (große)
2 EL	Olivenöl
0.5 TL	Rosmarin (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in zirka 1 cm große Würfel schneiden.

2. Das Olivenöl in einer großen beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Süßkartoffeln in die Pfanne geben und zirka 12-15 Minuten braten. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Die **gebratenen Süßkartoffel**n von der Hitze nehmen und sofort servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**



Tipp

Optional noch eine klein gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe mitbraten. Nach Belieben mit Chiliflocken für die gewünschte Schärfe sorgen.