

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 Süßkartoffeln** von der Hitze nehmen und sofort servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

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