

Rosmarin-Erdäpfel aus der Heißluftfritteuse

Die Rosmarin-Erdäpfel aus der Heißluftfritteuse sind rasch zubereitet und eine vorzügliche Beilage zu unzähligen Speisen und Gerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg Erdäpfel (festkochende)

2 EL Olivenöl

1 EL Rosmarin

Salz

Zubereitung

1. Für die **Rosmarin-Erdäpfel aus der Heißluftfritteuse** die Erdäpfel gründlich waschen. Je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Die Spitzen vom Rosmarin-Zweig abstreifen und in klein zerhacken. Zusammen mit dem Olivenöl und Salz zu den Erdäpfel geben und vermengen.
2. In der Heißluftfritteuse bei 200 °C zirka 20-25 Minuten garen. Zwischendurch mehrmals durchschütteln und die Kartoffeln wenden.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Für einen intensiveren Genuss die Rosmarin-Erdäpfel etwas länger in der Marinade ziehen lassen. Oder zum Beispiel noch zusätzlich mit Knoblauch, Paprikapulver oder Curry würzen.