

# 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
	<a href="#">Salz</a>

## 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.