

Rosmarin Erdäpfeln

Das Rezept für die Rosmarin Erdäpfel ist eine beliebte Beilage zu unzählige Fleischgerichte wie zum Beispiel Lammfleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 kg	Erdäpfel (festkochend)
4 Zweige	Rosmarin
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
	grobes Salz (oder Meersalz)

Zubereitung

- 1. Für die **Rosmarin Erdäpfeln** die Erdäpfel gründlich waschen und abbürsten. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und klein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und zerhacken. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- 2. Je nach Belieben die Erdäpfel geschält oder ungeschält halbieren und vierteln. In eine Schüssel geben und mit Olivenöl, grobem Salz, Knoblauch und Rosmarin marinieren.
- 3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf verteilen oder in eine Auflauf-Form geben und im Backofen etwa 45-50 Minuten goldbraun backen.

Tipp