

Rosmarin Erdäpfeln

Das Rezept für die Rosmarin Erdäpfeln 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.	Knoblauchzehen
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