

Rosmarinkartoffeln

Die Rosmarinkartoffel sind eine delikate Beilage zu gegrilltem und anderen Speisen. Das einfache Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 Stk.	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
1 Zweig	Rosmarin

Zubereitung

1. Die **Kartoffeln** schälen, in Scheiben, Vierteln oder kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und Zwiebel schälen und klein zerhacken.
2. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Kartoffeln mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Die Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel braten bis die Kartoffeln gegart sind. Dazwischen immer wieder wenden.
3. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, mit dem Messer zerkleinern und darüber streuen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut durchmischen.

Tipp

Käseliebhaber können die Rosmarinkartoffeln noch zusätzlich mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen.