



LA CASA UOMO MORTO
Sammlung erlesener und erprobter Rezepte

ROSMARIN-KARTOFFELN

Angaben gelten für 18 Personen

3,5 kg Kartoffeln

4 1/2 EL Olivenöl

4 1/2 gest. EL Rosmarin

4 1/2 gest. EL Meersalz

nach Belieben Knoblauchzehen, Chili, Pfeffer

Die Kartoffeln nicht schälen (wenn nötig bürsten, sonst nur waschen). Dann trockentupfen, der Länge nach durchschneiden in schöne längliche Viertel.

Die Rosmarinnadeln etwas kleiner hacken und in einer Schüssel zusammen mit den Kartoffeln, dem Öl, dem Salz, den anderen Gewürzen und dem gepressten Knoblauch gut mischen. Auf ein Backblech legen.

Ca. 25 Minuten im Ofen garen – die Garzeit hängt natürlich wesentlich von Größe und Dicke der Viertel ab.

TIPP: Wer mag, kann in den letzten 5 Minuten noch ein wenig Parmesan darüber hobeln.