

Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

400 g mehlig. Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 1 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin 1 EL geräuchertes Paprikapulver Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen und abtupfen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarinnadeln klein hacken und zusammen mit den Kartoffeln, Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in eine Schüssel geben und vermengen. Kartoffeln auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, geben und für ca. 20 Minuten garen. Anschließend für 5 Minuten bei 250 Grad unter dem Grill bräunen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen.

Sebastian Klein am 26. Juli 2018