

Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

10 Drillinge

50 g Parmesan 4 Zweige Rosmarin

Salz

Pfeffer

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Drillinge waschen und im Salzwasser garen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Drillinge abgießen, halbieren und in etwas Butter mit Rosmarin anbraten. In eine Auflaufform geben. Parmesan drüber reiben und gratinieren.

Diana Bernt am 28. Januar 2019