

Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

12 Drillinge 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone, davon Saft
4 Zweige Rosmarin 1 EL Honig 2 EL Olivenöl
Salz

Kartoffeln gut abwaschen und ungeschält in Salzwasser kochen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Rosmarinnadeln von den Zweigen lösen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin, Zitronensaft und Honig vermengen.

Die Marinade in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln darin braten, bis sie leicht gebräunt sind.

Fabio Inverso am 23. Mai 2022