

# Knusprige Kartoffeln aus dem Ofen

**Für 4 Personen**

10 festk. Kartoffeln 2 Zweige Rosmarin Olivenöl, Salz

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben und mit Olivenöl vermengen. Die Kartoffeln gut verteilen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. 25-30 Minuten im Ofen garen. Die Kartoffeln währenddessen immer wieder wenden. Wenn sie knusprig und gar sind, aus dem Ofen nehmen und erst dann salzen.

Rainer Sass am 02. April 2020