



Rosmarinkartoffeln

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 7 EL Olivenöl
- 3 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Diese Beilage ist sehr einfach zuzubereiten und gelingt immer. Allein beim Geruch fühlt man sich tief nach Italien versetzt. In einer Schüssel das Olivenöl, den gehackten Rosmarin und die zerdrückten Knoblauchzehen mischen. Schneiden Sie dann die rohen und geschälten Kartoffeln in Würfel und legen sie in den Dutch- Oven. Darüber Salz, Pfeffer und die Ölmischung geben und nochmals gut durchmischen. Bei viel Oberhitze 60 Minuten garen, nach 30 Minuten nochmals mit einem Metallwender umrühren.