

# Kleine Rosmarin-Kartoffeln

## Zutaten für 4 Portionen

### Für die Rosmarin-Kartoffeln

- 800 g kleine Kartoffeln - waschen, trocken tupfen und halbieren
- 1 Zwiebel (ca. 80 g) - fein würdeln
- 3 Knoblauchzehen - in sehr dünne Scheiben schneiden

### *Weitere Zutaten und Gewürze*

- 4 EL Erdnussöl
- 3 Zweige Rosmarin - waschen, vom Stiel zupfen und fein hacken
- Kristallsalz und Pfeffer

## Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 40 Minuten

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Das Erdnussöl mit Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in eine grosse Schüssel geben und alles gut verrühren.

Dann die Kartoffelhälften dazugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen

Die Kartoffelmischung in eine feuerfeste Form mit Deckel geben und etwa 40 Min. im Backofen garen.

### **Nährwerte pro Portion**

Kalorien: 185 kcal, Kohlenhydrate: 37 g, Eiweiss: 5 g, Fett: 1 g



**Link zum Rezept**

<https://zdg.de/kleine-rosmarinkartoffeln.html>