

Rosmarin-Kartoffeln (für 4 Portionen)

Zutaten:

8 große Kartoffeln, gut gewaschen

2–3 Rosmarinzweige

8 EL Olivenöl

grobes Meersalz

So geht's:

Kartoffeln der Länge nach halbieren. Mit Olivenöl bepinseln. Mit Rosmarin bestreuen.

Feuerfeste Form mit Olivenöl einpinseln. Kartoffeln darauf verteilen. Salzen.

Form in die Glut setzen. Kartoffeln zwischendurch wenden. 40–60 Minuten garen.

Guten Appetit!