

Kartoffeln mit Rosmarin/Knoblauchöl

Zutaten

- Kartoffeln
- 5-7 Zweige Rosamrin
- 3-4 Zehen Knoblauch
- 1/2 Tl Salz
- Pfeffer
- max. 100 ml Öl

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren oder kleiner schneiden. Den Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein Messbecher geben und mit Öl auffüllen, **nicht mehr als 100 ml**. Dann mixen. Kartoffeln und Pesto in einer Schüssel vermengen und bei **200 Grad Umluft ca. 30 min backen**.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:kartoffeln_mit_rosmarin_knoblauchoel

Last update: **09.12.2024 14:54**

