

Rosmarin-KARTOFFELN

**1 kg kleine, längliche, festkochende Kartoffeln
150 g Schalotten, 4 EL Olivenöl
20 g Butter, 4 Knoblauchzehen
1 EL frische Rosmarinnadeln
Salz, frisch gemahlener Pfeffer**

Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, in kochendes Wasser geben und etwa 15 Minuten kochen. Die Kartoffeln abkühlen lassen und längs vierteln. Die Schalotten abziehen, das Olivenöl und die Butter erhitzen. Die Kartoffeln und Schalotten hineingeben. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und mit dem Rosmarin zu den Kartoffeln geben. Die Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

TIP

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Kräutern wie Salbei, Majoran oder Thymian würzen.