

Rosmarinkartoffeln für 12 Personen

Zutaten:

- 3 kg Kartoffeln (vorzugsweise festkochend) putzen und halbieren
- 1/3 Tasse Olivenöl
- 6 Zweige frischer Rosmarin, grob gehackt
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C).
2. Die Kartoffeln waschen, putzen und halbieren und in einen großen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln ca. 15-20 Minuten kochen lassen, bis sie etwas weich sind, aber noch nicht vollständig gar.
3. Die Kartoffeln abgießen und gut abtropfen lassen.
4. In einer großen Schüssel das Olivenöl, den gehackten Rosmarin und den gehackten Knoblauch vermischen.
5. Die abgetropften Kartoffeln auf ein Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen, kurz andrücken, und mit der Öl-Rosmarin-Knoblauch-Mischung beträufeln.
6. Die Kartoffeln großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Kartoffeln im vorgeheizten Ofen etwa 30-40 Minuten backen, dabei gelegentlich wenden, bis sie goldbraun und knusprig sind.
8. Die Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen nehmen und heiß servieren.

Diese Rosmarinkartoffeln sind eine köstliche Beilage für größere Gruppen und passen gut zu vielen Hauptgerichten, insbesondere zu gegrilltem Fleisch, Braten oder Geflügel.