

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 EL. Butter
1,2 Kg. Kartoffeln, geschält (Charlotte oder Christa)
1 EL. Salz,
Pfeffer
100 g. Butter
4 EL. Rosmarin

Zubereitung:

Die Förmchenböden (je ca. 2 dl. Gross) mit Backpapier belegen, gut einfetten und kühl stellen.

Die Butter schmelzen und mit sehr fein gehacktem Rosmarin anreichern

Kartoffeln in dünnere Scheiben hobeln und salzen, die Förmchen damit rosettenartig – wie Blumen – belegen. Butter und Rosmarin darüber geben. Wiederholen und zuletzt gut zusammendrücken und auf ein Backblech stellen. Anschliessend ca. 30 Min. in der Mitte des auf 230°C. vorgeheizten Ofens backen.

Anrichten: Kartoffeln mit einem Messer vom Förmchenrand lösen, auf vorgewärmte Teller stürzen, Papier entfernen und mit einem Rosmarinsträusschen garnieren.