

## **Rosmarinkartoffeln**

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

2 Körbchen kleine Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
Getrockneter, fein gehackter Rosmarin  
Olivenöl

### Zubereitung:

Die Kartoffeln sauber waschen  
Im Wasser kurz kochen (ca. 10 Minuten), anschliessend gut abtropfen (mit Haushaltspapier).  
Die abgetrockneten Kartoffeln in der Bratpfanne in Olivenöl braun braten. Salz, Pfeffer und den fein gehackten Rosmarin darübergeben und mehrmals wenden.