

Kartoffelspalten mit Rosmarin

Zutaten für 4 Personen:

- ca. 12 Kartoffeln
- 4 TL Olivenöl
- 2 knappe TL Salz
- 4 TL Rosmarin, getrocknet
- 4 TL frischen Rosmarin, gehackt



Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.

Öl, Salz und getrockneten Rosmarin in einen Gefrierbeutel geben. Kartoffeln dazugeben und den Beutel gut verschließen. Alles miteinander gut durchwalken und auf ein Backblech geben.

Die Kartoffelspalten ca. 40 bis 50 Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden, damit sie überall schön braun und knusprig werden.

Wenn die Potato Wedges fertig sind, den frischen gehackten Rosmarin darüber verteilen. Mit frischem Rosmarin schmecken die Kartoffelspalten noch mal um ein vielfaches aromatischer.