

Rosmarin-Kartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Kartoffeln (möglichst jung), 5 Zitronen, 5-10 mittelgroße Zwiebeln, Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Zitronen waschen und achteln.

Die Zubereitung:

Die Kartoffelhälften mit der flachen Seite nach unten in eine Auflaufform legen. Die Zwiebelviertel und die Zitronenstücke auch in die Form geben. Darüber sehr viel Rosmarin und Thymian geben und ordentlich mit Pfeffer & Salz würzen. Dann mit reichlich Olivenöl überschütten, so dass die Kartoffeln fast bedeckt sind!

Die Rosmarin Kartoffeln bei 200°C im Backofen ca. 1 Stunde backen.

Sehr lecker zum Grillen oder als Beilage zu gebratenem Fleisch!