

Zutaten

- 4 große, mehlige Kartoffeln
- 4 Zweige Rosmarin, etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Beilage

Jacked Potatoes

Entdecke das Rezept für knusprige Jacked Potatoes mit Rosmarin. Probiere es aus und erlebe den Geschmack bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln mit kaltem Wasser gründlich waschen und bürsten. Ein Stück Alufolie mit etwas Öl einstreichen und jeweils eine Kartoffel mit einem Zweig Rosmarin in die Folie einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 40 bis 50 Minuten backen.