

Zutaten

- 4 große Kartoffeln
- 1 Chili-Schote
- 3 Knoblauchzehen
- Kochateliers Salz „Wunderwaffe“
- Rosmarin, Thymian und Petersilie
- Olivenöl

Beilage

Rosmarin Kartoffeln

Entdecke unser einfaches Rezept für knusprige Rosmarin Kartoffeln. Perfekt für dein Sommermenü! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Saft und Abrieb von einer Limette
2. Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 x 3 cm große Stück schneiden. In eine flache, feuerfeste Form geben und mit Olivenöl, fein geschnittenem Knoblauch und mit mediterranem Salz würzen.
3. Bei 200 °C Umluft für ca. 45 Minuten garen.
4. Kräuter fein schneiden und vor dem Servieren auf den Kartoffeln verteilen.