

Einfach
Lecker
Selbstgemacht

Pampered Chef®
MIT LEIDENSCHAFT KOCHEN

+

Cookit erleben ♥

EIN STARKES TEAM
IN MEINER KÜCHE

Knusprig.
Aromatisch.
Einfach gut. ♥

Rosmarinkartoffeln ♥ vom Ofenzauberer

AUSSEN KNUSPRIG · INNEN ZART · VOLLER AROMA

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 Zweige frischer Rosmarin oder 1-2 TL getrockneter Rosmarin
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL italienische Kräuter (nach Geschmack)
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- etwas Paprikapulver (optional)

Zubereitung

- 1 Kartoffeln waschen. Kleine Drillinge ganz lassen, größere halbieren oder vierteln.
- 2 Rosmarinnadeln und nach Wunsch Knoblauch in den **Cookit** geben und mit dem Universalmesser kurz zerkleinern. Olivenöl und Gewürze dazugeben und vermischen.
- 3 Die Kartoffeln in den Topf geben und alles gut vermengen, sodass die Kartoffeln rundherum mit Öl und Kräutern überzogen sind.
- 4 Kartoffeln auf dem **Pampered Chef Ofenzauberer** gleichmäßig verteilen. Nicht übereinanderlegen.
- 5 Im vorgeheizten Backofen bei **200 °C** Ober-/Unterhitze ca. **35-45 Minuten** backen. Die genaue Zeit hängt von der Größe der Kartoffeln ab.



4 Portionen
15 Min. Vorbereitung
35-45 Min. Backzeit
Einfach



Mein Tipp:

Halbierte Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf den Ofenzauberer legen. So bekommen sie besonders schöne Röstaromen. ♥

Dazu passen die Rosmarinkartoffeln:

- ✓ Grillgerichte
- ✓ Hähnchen, Steak oder Fisch
- ✓ Kräuterquark, Aioli oder Dips
- ✓ frischer Salat – auch als vegetarisches Gericht

COOKIT ♥
ERLEBEN

Pampered Chef Rezepte
auf cookit-erleben.de

Genussmomente für jeden Tag ♥