

Bunte Kartoffeln mediterran

- ca. 1 kg Bunte Kartoffeln
z.B. die Sorten rote Emma, Linda, blaue Trüffelkartoffel, längliche La Ratte)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Kartoffeln waschen und in dünne Spalten scheiden (wer mag kann die Kartoffeln auch gerne ungeschält verarbeiten).

Die Spalten mit Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Alles auf das mit Öl bestrichene Backblech verteilen und im Backofen bei 180 bis 200 °C ca. 45 Min goldbraun backen.

Kurz vor Backzeitende den gehackten Knoblauch und den Rosmarin auf die Kartoffeln verteilen.

Als Beilage oder mit einem Dipp genießen!