



## ROSMARIN-WEDGES

### Zutaten:

1,2 kg Kartoffeln (festkochend), 4 Zweige Rosmarin, 4 Knoblauchzehen,  
4 - 5 EL Olivenöl, Salz

### Zubereitung:

- Backrohr auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
- Kartoffeln waschen, trocken tupfen, samt Schale der Länge nach in grobe Stücke schneiden, in einen Topf geben
- Nadeln vom Rosmarin herunterziehen, mit Salz und Öl zu den Kartoffeln geben, Deckel darauf geben und gut durchschütteln
- auf ein Backblech geben, Knoblauchzehen samt Schale etwas andrücken, zugeben und alles etwa 40 min braten; Kartoffeln des Öfteren wenden
- Kartoffeln können ev. auch vorgekocht werden, dadurch verringert sich die Bratzeit

