

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

Zutaten: (für 4 Personen)

- 800 g eher kleinere festkochende Kartoffeln
- Olivenöl
- Salz
- etwas frischer Rosmarin

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen

Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse längs in vier oder sechs Schnitze schneiden.

Die Kartoffelschnitze ein paar wenige Minuten wässern. Dann das Wasser abgiessen und die Kartoffeln gut trockentupfen.

Die Kartoffelschnitze in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und grosszügig salzen. Mit den Händen mischen, bis alle Kartoffelschnitze rundum mit einem Ölfilm überzogen sind.

Die Kartoffeln zusammen mit dem Rosmarin auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech geben und so verteilen, dass sie auf der abgerundeten Seite stehen (wie Schiffchen) und sich gegenseitig möglichst nicht berühren.

Das Blech für gut 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben, oder mindestens so lange im Ofen braten, bis die Kartoffeln knusprig und goldgelb gebacken und innen ganz weich sind.