

Rosmarinkartoffeln – 19.9. – Menü 1

Zutaten für zwei Personen

½ kg	sehr kleine Kartoffeln
2 Zweige	Rosmarin
1 Zehe	Knoblauch
	Olivenöl
	Grobes Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen, ggf. bürsten und in Salzwasser mit 2 Zweigen Rosmarin etwa 12-15 Minuten lang kochen. Sie sollen noch nicht ganz gar sein und sich später noch gut schneiden lassen, ohne dabei zu zerfallen. Danach die Kartoffeln abschütten, den Rosmarin entsorgen und die Kartoffeln vollständig auskühlen lassen. Dadurch behalten die Kartoffeln nach der Weiterverarbeitung noch stärker ihren Eigengeschmack.

Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und mit den Schnittflächen in das Öl legen. Von einem Rosmarinzweig die Nadeln abzupfen und diese ebenfalls ins Öl geben. Bei wenig Hitze gelegentlich schwenken, damit das Öl den Geschmack von Knoblauch und Rosmarin gut annehmen kann. 15-20 Minuten einplanen.

Währenddessen die kalten Kartoffeln entweder vierteln oder halbieren - nach gewünschter Größe. Die Kartoffeln in die Pfanne geben und langsam bräunen. Dabei gelegentlich, aber nicht zu oft, wenden, damit sie schön bräunen, aber nicht zerfallen. Zwischendurch die Nadeln des letzten Rosmarinzweiges abzupfen und fein hacken. Wenn man absehen kann, dass die Kartoffeln so gut wie fertig sind, den Rosmarin hinzufügen, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa noch 5 Minuten ziehen lassen und nach Möglichkeit sofort servieren.

