

„junge“ Rosmarin-Bratkartoffeln

(für 4 hungrige Gäste)

Zutaten

**1,5kg Kartoffeln,
festkochend o. vorw.
fest**

Salz

2 EL Butterschmalz

**1 Zweig fr. Rosmarin
Salz, Pfeffer, Muskat**

50g Peccorino

Zubereitung

Backofen auf 200-220 Grad vorheizen.

Wasser in einem Topf aufsetzen, leicht salzen und aufkochen.

Kartoffeln waschen und abbürsten.

Dann im kochenden Wasser 20 Minuten garen.

danach kalt abschrecken und pellen!

(Bei jungen Kartoffeln kann die zarte Schale dranbleiben! Lecker und rustikal!)

1cm dicke Scheiben schneiden (oder würfeln)

Butterschmalz in einem kleinen Topf oder Pfännchen schmelzen.

Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und mit dem Messer fein hacken.

In einer Schüssel flüssiges Butterschmalz, Salz und Rosmarin und Kartoffelscheiben gut vermischen.

Auf ein Backblech geben (auf Backpapier).

20 Minuten in den Backofen geben, bis sie leicht gebräunt sind.

Kartoffeln mischen und dann weitere 10-15 Minuten im Ofen garen bis sie eine schöne Kruste haben.

(Peccorino oder Parmesan über die Kartoffeln reiben und nochmal 3 Minuten gratinieren verfeinert die Sache weiter!)

*Als Beilage zu Sommerlichen Gerichten,
Rumpsteak, Frikadellen... toll gut geeignet.
Oder auch mal einfach so für sich ganz lecker...*