

Kartoffeln vom HOF DÖRKES

Rezept Rosmarinkartoffeln

Zutaten:

(für 4 Personen)

1 kg festkochende kleine Kartoffeln

etwa 4 bis 5 Esslöffel Öl

1 Teelöffel grobes Salz

frische Rosmarinnadeln nach Geschmack

Zubereitung: Kartoffeln waschen und halbieren.

In einen Gefrierbeutel geben. Salz, Öl und Rosmarinnadeln verrühren und zu den Kartoffeln in den Beutel geben, kräftig vermischen.

Kartoffeln (ohne Beutel!) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech schütten und etwa 50 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze im Backofen garen.

Tipp Dazu schmeckt z.B. Kräuterquark.

HOF DÖRKES Stadtfeld 45

47906 Kempen

Bei uns bekommen Sie die Kartoffeln für ein richtig gutes Essen!

Kochen müssen Sie allerdings selbst!