Tim Mälzers Tip für eine arbeitssparende Beilage



Kartoffeln a la Mälzer

für 4 Personen

Zutaten

1kg Kartoffeln, 1 Teelöffel Pfeffer, 2 Teelöffel Salz, 50ml Öl, 1-2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

1. Kartoffel waschen, wenn deren Schale dick ist, dann diese mit einem Scheuerschwamm leicht abrubbeln
2. Kartoffeln so schneiden, daß etwa gleich große Stücke (Achtel) entstehen
3. diese Stücke mit dem Salz und dem Pfeffer gründlich vermengen
4. entweder das Öl direkt in eine Backform geben und diese damit ausreiben (die Kartoffeln werden knuspriger),
5. oder das Öl über die Kartoffeln geben und alles gut vermischen
6. jetzt die Kartoffeln in die Backform geben, die Rosmarinzweige darüber legen und bei 150°C etwa 90 Minuten garen
7. nach der Hälfte der Zeit die Kartoffeln wenden
8. vor dem Servieren das Rosamarin entfernen

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Grillfleisch, Kurzgebratenes