

# Rosmarinkartoffeln

## Pommes de terre sautées au romarin



### Zutaten pro Person:

4-6 kleine Kartoffeln (Pommes grenailles)

frische Rosmarinnadeln  
(alternativ: getrockneter Thymian)

Olivenöl

1. Die Kartoffeln sehr gut waschen, da sie mit der Schale gegessen werden.

2. In einem Dämpfopf mindestens eine halbe Stunde weich garen, am besten eine Garprobe machen.

3. Dann in reichlich Olivenöl in einer großen Edelstahlpfanne mit den Kräutern braten, ca. 5-10 Minuten. Dabei immer wieder durchschwenken. Wenn die Kartoffeln schon erkaltet sein sollten, ist die Bratzeit entsprechend länger.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Kartoffeln, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023