

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Concasse´ von Rosmarin-Kartoffeln für 4 Personen

Zutaten: 4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln, 1 Rosmarinzweig abgestreift, Olivenöl, grobes Meersalz, 1 Schalotte in feinsten Würfeln

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine Auflaufform gut einölen. Alle Zutaten vermengen und in der Backform bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten kross garen.

Tipps: Anstelle von Rosmarin kann man auch andere Kräuter verwenden. 1-2 Knobizehen in der Schale mit in die Form geben kommen super.