



Erdäpfelspalten aus dem Rohr

Zutaten

- 10 Erdäpfel
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Rosmarinzweige



Rosmarin



Erdäpfel



Olivenöl

Zubereitung

1. Rohr auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. Erdäpfel waschen und der Länge nach vierteln oder achtern.
3. Blech mit Backpapier belegen.
4. Erdäpfel auf das Blech geben. Olivenöl darübergießen und gut mischen.
5. Rosmarinnadeln abzupfen und dazugeben.
6. Erdäpfel 30 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind.

Mit Salat und Dip (Winter Rezept 11) servieren.

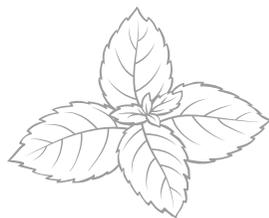




Oregano



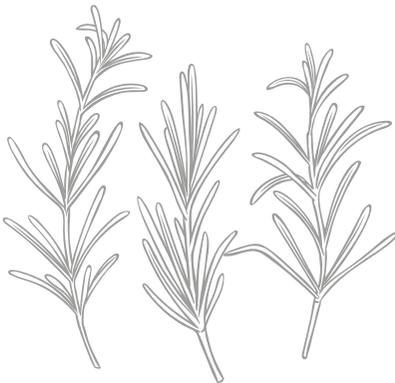
Petersilie



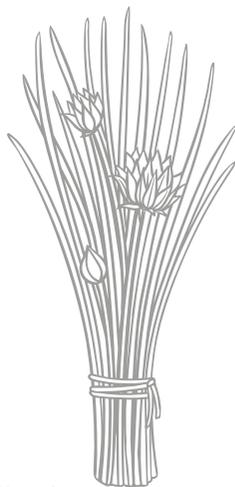
Minze



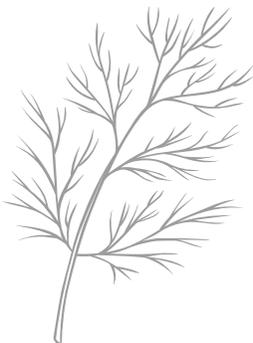
Salbei



Rosmarin



Schnittlauch



Dille



Basilikum



Thymian

