

Bratkartoffeln



Für 4 Personen
Dauer: ca. 40 min.

Zutaten

- 700 g kleine Kartoffeln
- 3 - 4 Knoblauchzehen
(je nach Grösse)
- einige Zweige Rosmarin
- frische Petersilie
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Kartoffeln in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden
2. Bei hoher Hitze in der Pfanne in Olivenöl anbraten, bis sie rundherum goldbraun gefärbt sind
3. Hitze auf niedrige bis mittlere Stufe reduzieren, alles mischen und ca. 20 min. bei geschlossenem Deckel braten
4. In der Zwischenzeit Petersilie und Rosmarin hacken
5. Zum Schluss Petersilie und Rosmarin dazugeben, Knoblauch dazupressen, grosszügig salzen und eine Prise Pfeffer darüberstreuen