Rosmarinkartoffeln

Zubereitungszeit:

Eine reichliche Stunde. Je nach dem, wie schnell man Kartoffeln schälen und pinseln kann.

Dazu ist zu sagen:

Eine super Alternative zu Tiefkühlpommes. Kann man aber auch als Beilage statt Kartoffeln verwenden. Rechtzeitig anfangen!

Reicht für 2 Personen.

1.	Ein **Backblech** mit **Backpapier**	auslegen.
2.	**6 – 8 mittelgroße dünnschalige Kartoffeln** (oder mehr)	gründlich waschen, d. h. mit einer Bürste schrubben, bis alle Erde weg ist.
3.	Die Kartoffeln	in Spalten schneiden, d. h. größere Kartoffeln achteln, kleinere Kartoffeln sechsteln.
4.	Mit einem **Backpinsel** und **Sonnenblumenöl**,	jede Spalte auf den beiden angeschnittenen Seite bepinseln und auf das Backblech stellen.
5.	**1 Handvoll Rosmarin** (frisch gehackt oder getrocknet) und frisch gemahlenen Pfeffer	über die Kartoffelspalten streuen.
6.	Die Rosmarinkartoffeln	45 min bei 180 °C garen und knusprig backen.
7.	Währenddessen **1 grünen Salat**, **4 Tomaten**, **1 Gurke**, **1 Paprika** und **weiteres Gemüse und Kräuter nach Belieben**	zu einem gemischten Salat verarbeiten. Eine leichte Salatsauce mit Essig und ganz wenig Öl wählen, oder eine Vinaigrette.
8.	Die Rosmarinkartoffeln	nach Belieben salzen und mit dem Salat servieren.