

würzige Rosmarinkartoffeln

die perfekte Beilage!



der Schwabengriller

Zutaten:

- ca. 1 kg mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- etwas Raps- oder Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter ,1 Hand voll, mittelgrob gehackt, am besten aus dem eigenen Garten (Rosmarin am Stück lassen, Basilikum, Petersilie, Currykraut...usw..was eben da ist ;-))
- Idealerweise eine Gemüsepfanne bzw. Gusseisenpfanne

so geht´s:

- Kartoffeln waschen und in ca. 5mm starke Scheiben schneiden.
- Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit einer großzügigen Menge Öl mischen und salzen
- Grill aufheizen und Gemüsepfanne aufheizen lassen (direkte Hitze von unten)
- Kartoffeln anbraten, GEDULD.... es dauert bis die Kartoffeln eine schöne Farbe bekommen ;-)
- Ganz zum Schluss Kräuter zugeben und pfeffern.
- Vor dem Servieren den Zweig Rosmarin entfernen und anrichten.

- Tipp: das Ganze geht aber auch mit kleinen Kartoffelchen ("Drillinge") am Stück – geschmacklich und optisch auch der Knaller!

Guten Appetit !