

Chilisenf-Rosmarinkartoffeln

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit Bio-Chilisenf und Bio-Rosmarinöl



 Teile auf Facebook



VORBEREITUNGSZEIT

10 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Min.

GESAMTZEIT

50 Min.



GERICHT

Beilage, Hauptgericht

KÜCHE

Deutsch, International



PORTIONEN

2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Scharfes Messer
- 1 Schneidbrett
- 1-2 Schüsseln
- Pfeffermühle oder Mörser

ZUTATEN

- 800 g Festkochende Kartoffeln
- 3 EL Bio-Chilisenf
- 2-3 EL Bio-Rosmarinöl
- 1 EL Honig für eine feine, leichte Süße
- 1 TL Paprikapulver Edelsüß
- 1 TL Getrocknete Bio-Rosmarinnadeln
- 1 Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle oder Mörser
- Optional Frische Rosmarinnadeln oder frischer Dill und grobes Salz oder Fleur de Sel zum Bestreuen
- Hier klicken für Zutaten-Set

ANLEITUNGEN

1. Kartoffeln waschen und in gleichmäßige Spalten oder Würfel schneiden (nicht zu klein). Mit Küchenpapier gut abtrocknen.
2. Chilisenf, Rosmarinöl, Honig, Paprikapulver, getrocknete Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Die Mischung sollte kräftig und würzig schmecken.
3. Kartoffeln mit der Chilisenf-Rosmarin-Mischung gut vermengen, sodass alle Stücke gleichmäßig überzogen sind.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 35–40 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind.
5. Auf Teller anrichten, mit frischem Rosmarin oder Dill garnieren, Salzflocken darauf verteilen und servieren. Guten Appetit!



KEYWORD

Chilisenf, Kartoffeln, Ofenkartoffeln



Hast du das Rezept probiert?

Lass uns wissen wie es war