



Neue Kartoffeln in der Schale gebraten

- 1,5 kg neue Kartoffeln *
- 70 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen *
- 1 TL Rosmarinnadeln
- Salz, Pfeffer
- 80 g Butter

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Kartoffeln waschen, sauber bürsten und abtrocknen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und 60 g Butter erhitzen. Kartoffeln einlegen, zugedeckt bei mittlerer Hitze gar braten. Die Kartoffeln ab und zu wenden.

Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. 20 g Butter in die Pfanne geben. Die Rosmarinnadeln, das grobe Salz und etwas frisch gemahlener Pfeffer hinzufügen. Kartoffeln noch kurz mitbraten und schwenken, bis der Knoblauch Farbe annimmt.