



HAUPTGANG

BRATKARTOFFELN



★★★★★ (207)

CA. 20 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 kg festkochende Kartoffeln**1 EL** HOLL-Rapsöl

Salz & Pfeffer

Rosmarin oder andere
frische Gartenkräuter

ZUBEREITUNG

1



Die Kartoffeln schälen, in gleichmässige Würfel oder Scheiben schneiden.

2



Rapsöl in der Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel und Rosmarinnadeln hineingeben und mehrmals wenden.

3



Mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP

- Verwenden Sie ein Wellenmesser zum Schneiden.
- Anstelle von Rosmarin kann auch Kümmel oder Paprika verwendet werden.