



## HAUPTGANG

## BRATKARTOFFELN



★★★★★ (199)

CA. 20 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

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

Salz &amp; 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.