



Rosmarin Kartoffelfächer mit Knoblauch aus dem Ofen

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Der mediterrane Kartoffelsnack, ideal für den Grillabend, als Beilage oder auf dem Garten Buffet

Zutaten

- 10 Stück mittelgroße, gleichmäßige geschälte Kartoffeln
- 10 - 12 frische Knoblauchzehen in Scheiben
- 2 - 3 Stängel frischer Rosmarin
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden; den frischen Rosmarin etwas hacken.

Schritt2

Die geschälten Kartoffeln ohne abzuspülen, in einen Suppenlöffel legen und ½ cm dicke Scheiben bis an den Löffelrand runter schieben. (die Kartoffelstärke soll als Kleber wirken, nicht tiefer, denn es soll ja ein Fächer werden; so geht es am einfachsten)

Schritt3

Nunmehr zwischen die Scheiben etwas Rosmarin und jeweils

Schritt4

1 Scheibe Knoblauch geben, mit Meersalz und frisch gemahlenen weißen Pfeffer würzen. Mit einigen Tropfen gutem Olivenöl beträufeln und auf einem Backblech geben, stürzen.

Schritt5

Bei 180° C ca. 35 - 40 min. in den vorgeheizten Backofen schieben, leicht Farbe nehmen lassen, ev. noch mit geriebenem Parmesan überbacken.

Schritt6

Was für ein Aroma, der Mittelmeerurlaub läßt grüßen!

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** beilage, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosmarin-kartoffelaecher-mit-knoblauch-aus-dem-ofen/>