



## Rosmarinkartoffeln

### Zutaten

- 1000 g Kartoffeln
- etwas MAGGI Fondor (Dose)
- 4 g Rosmarin
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in Viertel schneiden.
3. Ein Backblech mit 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten, die Kartoffeln darauf verteilen, kräftig mit MAGGI Fondor und Rosmarin würzen. Mit 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl beträufeln und im Backofen ca. 45 Min. backen. Nach ca. 30 Min. einmal wenden. Die Rosmarinkartoffeln schmecken zu Kurzgebratenem oder Geschnetzeltem.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	283 kcal
Fett	11 g
Protein	5 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen