



Rosmarin- Kartoffelecken

Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 TL Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL frischer Rosmarin

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln putzen, waschen und in ca. 2cm große Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten in eine Schüssel geben.
3. THOMY Reines Sonnenblumenöl und MAGGI Würzmischung 3 mischen. Knoblauchzehe pressen. Zusammen mit Rosmarin zu den Kartoffelspalten geben und gut mischen.
4. Die Kartoffeln nebeneinander in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Min. backen, bis die Kartoffeln gar sind.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	223 kcal
Fett	8 g
Protein	5 g

🕒 55 Minuten

⊕ 3 Portionen