



Ingrediënten

36	st	kleine Kartoffeln
12	EL	Olivenöl extra Vergine
16	Zweige	Rosmarin
12	EL	Zitronensaft
40	st	Oliven
4	teen	knoblauch

MeP

- Kartoffeln waschen, schälen und in Längsrichtung halbieren
- Olivenöl abmessen
- Rosmarinnadeln entfernen von Zweigen und fein hacken
- Zitrone auspressen und abmessen
- Oliven in einem Sieb austropfen lassen, Wenn zu salzig, dann eben mit Wasser durchspülen.
- Knoblauch putzen und fein hacken

Bereidingswijze

1. Heizen Sie den Ofen auf 200 ° C vor.
2. Füllen Sie die Kartoffeln in eine Auflaufform
3. Die Hälfte des Rosmarijn und des Olivenöls untermischen
4. Mit Salz und Pfeffer würzen
5. Leg die Auflaufform 30 Minuten in den Ofen
6. Nimm die Auflaufform aus dem Ofen.
7. Drehe den Ofen auf 180 ° C.
8. Verteile den Zitronensaft über alle Kartoffeln
9. Setz die Ofenschale für weitere 10 Minuten in den Ofen
10. Nimm die Ofenschale wieder aus dem Ofen
11. Verteile die Oliven und den Knoblauch über die Kartoffel und mische nochmal gut durch.
12. In den Ofen für weitere 5 Minuten