

Ofenkartoffeln mit Rosmarin oder Sesam



Menge	Zutaten	Zubereitung
8 -12	Kartoffeln, vorwiegend festkochend	Backrohr auf 200°C Ober/ Unterhitze vorheizen.
etwas	Öl	Kartoffeln mit einer Bürste gut waschen, längs halbieren und sowohl die Schale, als auch die Schnittseite mit dem Öl einstreichen.
etwas	Kräutersalz oder Salz	Schnittflächen leicht salzen
etwas	Rosmarin getrocknet oder Körner (Sesam, Sonnenblumen, Kürbiskerne)	Kartoffeln in eine Auflaufform legen, mit Rosmarin bestreuen, oder in die auf einem Teller vorbereiteten Körner tauchen. 40 Minuten backen.

Dazu passt hervorragend ein Kräuter/Knoblauch Dipp und Salat!