

... > Spezielles > Ernährungskonzepte > Vegetarisch

Knoblauch - Rosmarin - Kartoffeln



★★★★☆ 4.51 (51 Bewertungen)

 29 Kommentare

 20 Min.  simpel  22.09.2007  206 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 kg Kartoffel(n), kleine festkochende (z. B: Siglinde)

4 Knoblauchzehe(n)

3 Zweig/e Rosmarin

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
206	4,10 g	6,06 g	32,34 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Knoblauch durch die Presse drücken und mit dem Olivenöl in eine Auflaufform geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in das Knoblauchöl geben. Ein bisschen durchrühren, damit die Kartoffeln von allen Seiten eingeölt sind, den Rosmarin einfach darauf legen.

In den Backofen schieben bei 190° (Umluft) und alle 8-12 Minuten vorsichtig durchrühren um die Kartoffeln wieder mit Öl zu überziehen.

30-60 Minuten braten, damit es eine richtig knusprige Knoblauchkruste gibt. Die Kartoffeln sollten eine schöne hellbraune Farbe bekommen.

Rezept von



rauber

Weitere Rezepte von rauber

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

20.07.2020 19:54

Mooreule

Hallo,
was für leckere Knoblauch - Rosmarin - Kartoffeln.
Mmh ... bin begeistert, die mach ich jetzt öfters.
Danke für das einfache und tolle Rezept!!!
Liebe Grüße Mooreule

[Antworten](#)

Frédéric-Zillessen

Ich habe das Rezept heute gemacht und finde es sehr lecker. Ich habe jedoch recht große Kartoffeln genommen welche vorwiegend festkochend sind. Da ich keinen richtigen Ofen habe ich es mit der Kombifunktion meiner Mikrowelle gemacht. Am Ende waren die Kartoffeln außen schon kross und goldbraun und innen sehr weich. Was dem ganzen Gericht noch eine schöne Textur gegeben hat. Vielen Dank für das leckere Rezept.

Antworten

20.02.2020 21:16

karimmary

ich kann mich garnicht satt essen an diesen leckeren Kartoffeln ich hatte sie als Beilage zu Lammkeule gemacht ich musste garnix dazu haben so lecker wars...

ich habe noch einen Esslöffel Honig dazu gegeben

Antworten

18.08.2019 20:14

Zara_98

Wir lieben diese Rosmarin Kartoffeln. Ich schrubbe die Knollen kräftig unter Wasser ab und lasse die Schale beim Garen dran.

Antworten

21.07.2019 08:26

SassiLo16

Super leckeres Rezept... Wird es bei uns nun öfter geben!:) vielen Dank

Antworten

22.02.2010 12:27

burningstar

Ich esse recht oft marinierte Kartoffeln aus dem Ofen. Man kann statt Rosmarin auch Oregano/Basilikum oder Curry benutzen und am besten sehr gut salzen.

Um das Krebsrisiko zu verringern sollte man die Kartoffeln allerdings nicht über 170 Grad backen.

Antworten

26.01.2010 19:46

carmi1307

Hallo !

Mhm so leckere Rosmarin-Kartoffeln ! Perfekt ! 5***** von mir ! Die gibt es öfter bei uns ! :))

Liebe Grüße
Carmi1307

Antworten

24.08.2008 18:03

mari83

unglaublich wie lecker kartoffeln schmecken koennen. und so schoen einfach die zubereitung. sehr gut!!

gruesse.

Antworten

14.05.2008 08:44

noepfchen

Ich habe die Kartoffelchen auch zum Brasato gereicht, allerdings habe ich neue, ganz kleine Kartoffeln genommen, gründlich gewaschen und sie dann mit Schale benutzt. So ist es auch egal, wenn die Kartoffeln etwas länger im Ofen bleiben, die Schale hält sie zusammen. Haben sehr gut geschmeckt und sind unaufwändig in der Zubereitung.

Antworten

30.12.2007 19:31

bummi68

Hallo Rauber,

Dein Rezept habe ich an Weihnachten zu meinem Hauptgang (Brasato) gereicht und es war sehr, sehr lecker! Wir lieben Knoblauch und in Kombination mit dem Rosmarin - einfach köstlich! Da wir 16 Personen waren habe ich die Kartoffeln in Schnitze geschnitten und in einer riesigen Schüssel mit dem Öl, Knoblauch, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Paprikapulver mariniert und anschließend auf 2 Blechen verteilt und 50 Minuten im Ofen gebacken. Es kam ganz toll an und ich finde, dass das mal eine Alternative zu Spätzle und Pommes ist. Meine Gäste waren überrascht und es hat allen geschmeckt. Vielen Dank für Dein tolles Rezept.

Viele liebe Grüße und guten Rutsch wünscht
bummi68

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bohngemüse rezepte](#), [bolognesesoße rezepte](#), [creme rezepte](#), [haselnusskuchen rezepte](#), [hefezop rezepte](#), [kalbsfilet rezepte](#), [kartoffelklösse rezepte](#), [marokkanische rezepte](#), [reispfanne rezepte](#), [zuchinisuppe rezepte](#)