



Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Römertopf

600 g festkochende Kartoffeln
Pfeffer und Salz
30 g Butter
4 Rosmarinzweige



Rosmarin-Kartoffeln aus dem Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Den Römertopf ca. 1 Stunde wässern. Die Kartoffeln schälen und im Tontopf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterflöckchen über die Kartoffeln verteilen. Rosmarinzweige waschen und dazugeben. Den Römertopf schließen und bei 250 Grad für 15 Minuten garen. Nach der Garzeit die Temperatur auf 180 Grad senken und für weitere 45 Minuten garen.