



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.