

# Rosmarinkartoffeln

## Zutaten für 4 Personen:

600 g      Kartoffeln  
1 Zweig    Rosmarin  
1 EL        Rapsöl  
              Salz, Pfeffer, Paprika

## Zubereitung:

- Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen
- Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe vierteln oder achteln
- Kartoffeln würzen und im Öl schwenken
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- Für ca. 30 min. auf der mittleren Schiene backen

## Nährwerte pro Portion:

Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Ballstoffe
132 kcal	2,9 g	3 g	23 g	1,8 g

Ein Rezept mit freundlicher Unterstützung der Klinik Rosenberg, Bad Driburg