



Rosmarin-Erdäpfel aus der Pfanne

Rosmarin-Erdäpfel eignen sich hervorragend als Beilage zu Fleisch wie Steaks oder Gegrilltem.

Zutaten für 2 Personen

- ca. 400 g Holzmann Mini Erdäpfel mit Schale
- 2 EL Olivenöl
- Rosmarin frisch oder getrocknet
- Salz

Zubereitungszeit: 5 – 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach – Eierkoch ;-)

Zubereitung

Die vorgekochten Mini Erdäpfel aus der Packung nehmen, das natürlich anhaftende Stärkewasser abgießen. Eventuell abspülen und mit Küchenrolle trocken abtupfen. Nicht schälen.

1 – 2 EL Olivenöl (oder anderes zum Braten geeignetes Pflanzenöl) in einer beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Die Mini Erdäpfel ganz (oder halbiert) mit Schale in heißem Olivenöl hellbraun braten. Dabei gelegentlich wenden.

Den Rosmarin fein hacken und während des Bratens zugeben. Die Rosmarinerdäpfel unter gelegentlichem Wenden ca. 2 – 4 Minuten fertig braten. Anschließend mit Salz abschmecken.

Tipp

Besonders fein schmecken die Rosmarin-Erdäpfel mit Schale mit frischem Kräuter-Sauerrahm-Dipp!



Art. Nr. 10155

Die schnellen
Erdäpfel

