



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Kartoffeln ... regional, saisonal, fast immer günstig und gut verträglich

Drück Kartoffeln

Zutaten

1000 Gramm Kartoffeln, 4-5 Rosmarin Zweige aus dem Garten, 2-3 am Knoblauchzehen, etwas Butter, Salz & Pfeffer, guten Parmesan am Stück

Zubereitung

- Die Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 20-25 Minuten kochen
- Ofen auf 220 Grad ober/Unterhitze, Umluft 180 – 190 Grad vorheizen
- Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen
- Das Backblech mit Backpapier auslegen
- Die Kartoffeln mit einem Stampfer oder Pfannenwender platt drücken
- Das Blech nun in den vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen
- Knoblauch putzen und zerdrücken
- Rosmarinzweige waschen, gut abtropfen lassen
- Rosmarin und Knoblauch in der Butter kurz andünsten
- Kartoffeln mit der Rosmarin-Knoblauch-Mischung bestreichen
- Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen
- Nochmals in den Ofen schieben für 10 Minuten
- Parmesan reiben und auf die fertigen Kartoffeln streuen

Dazu passt ein knackiger Salat mit Joghurt-Dressing

