

Rezepte rund um gute Zutaten:
Hervorragende Produkte
herzustellen macht ebensoviel
Freude, wie hervorragende
Produkte zu verwenden.
Lassen Sie sich schmecken, was
viele kleine Ideen ohne großen
Kostenaufwand bereithalten!
www.alisseos-olivenoel.de

Alisseos

Extra Natives Olivenöl - und mehr



Ofenkartoffeln mit Zitrone und Rosmarin

μ μ



- frische **Kartoffeln**
- **2 bis 3 Zweige Rosmarin**
- **1 ungespritzte Zitrone**
- **150 ml nativen Olivenöl**
extra
- **Fleur de Sel**

Die **Kartoffeln** gut waschen und abbürsten - oder
aber bei Bedarf schälen.

Das **Olivenöl auf ein Backblech** oder in eine
Auflaufform geben, die Kartoffeln hineinlegen,
mit **Fleur de Sel** salzen.

Die **Rosmarinzwige** als auch die **in Scheiben**
geschnittene Zitrone darüber legen und alles mit
einer Alufolie oder einem Deckel abdecken.

Im Backofen bei **ca. 180° C 30 Minuten** erhitzen,
dann Deckel oder Alufolie abheben. **Ca. weitere 44**
Minuten bei 150° C weiterbacken!

Wenn die Kartoffeln zu groß oder geschmacklich
nicht so perfekt sein sollten, **schneiden** Sie sie **in**
Viertel.

Merke: **Der Zitronengeschmack wird dann**
intensiver aufgenommen, was wirklich auch
wunderbar schmeckt!

