



FLEISCHBOUTIQUE  
GEWÖLBEKELLER  
HOF DER SINNE  
CATERING  
EVENTS

## Mediterrane Kartoffelspalten

### **Zutaten:**

15 kleine Kartoffeln (La Ratte, Drillinge, Bamberger Hörnchen)

30 Salbeiblätter

Knoblauch 2 Zehen

1 Chilischote

2 Zweige Rosmarin

Salz und Pfeffer, evtl. Gaumenschmaus von Herbaria

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln längs halbieren

Mit reichlich Olivenöl beträufeln, sehr gut salzen und pfeffern, da die Kartoffel roh sind, nehmen sie sehr viel Gewürze auf.

Das Blech in den **vorgeheizten** Ofen schieben und die Kartoffeln bei 210°C ca. 15 Min garen

Knoblauch und Chilischote ganz klein schneiden und mit dem Rosmarin / Salbei über den Kartoffeln verteilen.

ca. 10 Minuten fertig garen.

### *Tipp:*

*Es können auch andere Kräuter verwendet werden. Zu den Kartoffeln passt sehr gut auch Grillgemüse.*