

Gebackene Kartoffelhälften mit Rosmarin



Einkaufsliste:

1kg frühe Kartoffeln (kleine Kartoffeln)
50ml Olivenöl
80g Butter
2 Knoblauchzehen oder 1 TL Knoblauchpulver
1TL Meersalz
1TL schwarzen Pfeffer
2-3 Frühlingszwiebeln
50g gerieben Parmesan
100g Schinkenwürfel
1-2 Rosmarinzweige

So wird's gemacht:

Ofen auf 250°C Umluft vorheizen. Kartoffeln mit Schale etwa 10 Minuten vorkochen (im Schnellkochtopf eher 5 Minuten), Kartoffeln sollten noch leicht hart im Kern sein. Kartoffeln halbieren und in eine Schale geben. Butter schmelzen. Alle Zutaten inkl. gehackte Zwiebeln zu den Kartoffeln geben, gut vermengen. Backpapier auf das vorgeizte Blech geben, Kartoffelmasse auf dem Backpapier verteilen und 20 Minuten backen, der Hälfte der Backzeit wenden, goldbraun zu Ende backen.