

KARTOFFELN IM SALZBETT MIT ROSMARIN

8-12 neue Kartoffeln	waschen
Meersalz	auf einem Wähenblech grosszügig verteilen > Salzbett herstellen Kartoffeln auf das Salzbett setzen und kreuzweise einschneiden
Rosmarinzweige	grosszügig auf dem Salzbett verteilen
2-4 Knoblauchzehen	schälen und halbieren auf dem Salzbett verteilen 20-30 min, je nach Grösse der Kartoffeln, bei 200-220°C im Ofen backen
Käsescheiben von Camembert, Emmentaler, Cambozola	in die aufgesprungenen Kartoffeln legen nochmals kurz in den Ofen geben
2 Tomaten	schälen, entkernen in kleine Würfel schneiden
frische Kräuter	fein gehackt
1 Knoblauchzehe,	fein gehackt
Raps- oder Olivenöl,	dazugeben
kaltgepresst	alles gut mischen zu den Kartoffeln servieren

Kartoffeln ohne Käse als Beilage zu Grilliertem oder Saucengerichten.