

TAPAS – ROSMARIN-KARTOFFELECKEN

TAPAS – ROSMARIN-KARTOFFELECKEN

Diese leckeren Tapas sind eine abgeänderte Variante meiner Kräuter Kartoffelspalten. Für die Tapas werden die Rosmarin-Kartoffelecken allerdings etwas kleiner geschnitten. So passen sie gut zu den anderen „Häppchen“. Es gab Riesengarnelen in Knoblauch, Rindfleisch scharf, Rindfleisch mit Knoblauch, pikante Hackbällchen in Tomatensauce, Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, Anis-Lamm, Brokkoli-Huhn, Kartoffelecken, Süßkartoffelecken, Vitelotte-Ecken, Champignon-Tomatenspieße und einen leichten Joghurt-Dip. Die Kartoffelecken lassen sich super vorbereiten und können dann warm gehalten werden während die letzten Häppchen gezaubert werden.



© katha-kocht!

ZUTATEN:

2-3 kleine Kartoffeln (150-200g)

1 kleine Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

2 Zweige Rosmarin

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffel waschen und in Würfel schneiden. Ich habe für jede Kartoffelsorte eine Ecke des Backblechs genommen, eine kleine Auflaufform macht sich aber auch sehr gut.



Dort die Kartoffelwürfel mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. Die Schalotten und größere Knoblauchzehen halbieren und beides dazu geben. Einmal vorsichtig auf dem Blech durchmischen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Die Nadeln fein hacken und untermengen. Die Form für ungefähr 30 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen geben. Nach den 30 Minuten nochmal für 5 Minuten auf 230°C heizen damit sie außen schön gold-braun werden.



© katha-kocht!

Viel Spaß und guten Appetit!



© katha-kocht!