

FÄCHERKARTOFFELN MIT ROSMARIN (VEGETARISCH)



ZUTATEN

- 1 kg kleine Kartoffeln, festkochend
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 30 g Butter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Kartoffeln waschen und trocken tupfen. In dünnen Scheiben ein- aber nicht ganz durchschneiden.

Schritt 2

In eine mikrowellengeeignete Form legen. Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. In die Schlitze füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter in Flöckchen belegen.

Schritt 3

In der Mikrowelle mit Grill (600 Watt / Grill Stufe 3) ca. 25 Minuten garen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland