

Rosmarinkartoffeln/Ofengemüse

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [12.3.2025](#)

Creation: [Rolli Wespi](#)

Zutaten für 4 Personen:

Rosmarinkartoffel

800 G Kartoffeln
1 EL Olivenöl
1 EL, getrockneter Rosmarin
1 TL grobes Meersalz
Ev. Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Kartoffeln nicht schälen notfalls waschen und trocken tupfen, in der Länge durchschneiden.
Die Rosmarinnadeln etwas kleiner hacken und in einer Schüssel mit Kartoffeln, Öl, Salz und Pfeffer gut mischen.
Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der geschnittenen Seite nach oben legen.
Die Kartoffeln ca. 20 Min. im heissen Ofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) garen. Die Oberseite sollte eine leicht bräunliche Farbe annehmen. Allenfalls Grill dazunehmen.

Ofengemüse

800 G gemischtes Gemüse (Lauch, Rüebli, (Boden)-Kohlrabi, Paprika, rote Zwiebeln, Zucchini, Cherry-Tomaten)
3 EL Olivenöl
Frischer Thymian
Rosmarin
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Ofengemüse waschen und in Stücke schneiden

- Lauch in Ringe schneiden,
- Rüebli, Kohlrabi, Paprika und Zucchini in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und vierteln,
- Zwiebeln abziehen und in dicke Steifen schneiden,
- Cherry-Tomaten halbieren.

Das geschnittene Gemüse in einer Schüssel gut mit dem Olivenöl, den Kräutern und den Gewürzen vermischen und bei ca. 200 Grad rund 35-40 Minuten backen.

Cherry-Tomaten rund 10 Minuten vor Ende der Backzeit und das Gemüse heben und fertig backen.