

Veganer Kartoffelschmaus

Zutaten:

- 500 g kleine Kartoffeln
- Eine Handvoll Bärlauch
- Etwas frischen Rosmarin
- Olivenöl



Zubereitung:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser kochen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, in einem Sieb abtropfen lassen und mit einem Küchentuch leicht trocknen.

Die Bärlauch Blätter mit etwas Meersalz im Mörser zerdrücken und einen großen Schuss Olivenöl dazugeben. Die Mischung gut verrühren und die Kartoffeln damit einreiben.

Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und die Blätter des Rosmarins darüber streuen.

Insgesamt kommen die Kartoffeln für ca. 15-20 Minuten in den Ofen oder bis sie goldbraun sind.