

## Frühkartoffeln mit Bärlauch aus dem Ofen

### Zutaten:

- 500 g Kartoffeln (geeignet hierfür: Jersey Roals)
- 1 Handvoll Bärlauch
- Olivenöl
- Romarin



### Zubereitung:

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. In einem Topf mit Salzwasser die Kartoffeln vorkochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, in einem Sieb abtropfen lassen und das Wasser abschütten. Die Kartoffeln mit dem Sieb in den Kochtopf stellen.

Die Bärlauchblätter mit etwas Salz in einem Mörser klein machen und großzügig Öl dazugeben. alles zusammen verrühren, bis es cremig ist. Anschließend die Kartoffeln mit der Creme einreiben und in eine Auflaufform legen. Den Rosmarin gleichmäßig über den Kartoffeln verteilen.

Nun die Kartoffeln für 15 – 20 Minuten in den Backofen schieben. Nun kann das Essen serviert werden.