

Provenzalische Kartoffeln (Pommes de terre provencale)

Provenzalische Kartoffeln sind eine sehr schöne Beilage zu gegrilltem Fleisch.



Für 4 Personen:

1 KG kleine neue Kartoffeln
1/8 L Olivenöl
3 EL frische Rosmarinnadeln, gehackt
1/8 L Weisswein
85 g schwarze Oliven
1/4 TL grobes Salz
1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Vorbereitung: 10 Minuten

Die Kartoffeln waschen, abbürsten und halbieren. das Olivenöl mit dem Pfeffer, Salz und dem Rosmarin mischen. Die Kartoffeln darin wenden.

Zubereitung: 40 Minuten

Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen (200 Grad) auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen. Dann den Wein über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln darin wenden und im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ziehen lassen, bis sie den Wein aufgesogen haben. Die Oliven halbieren, entsteinen und zugeben. Die Kartoffeln lauwarm servieren