



www.timskitchen.de

Schottische Kartoffeln

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

800	g	Kartoffeln
1	Zehe	Knoblauch
2	Zweige	Rosmarin
3	Stück	Lorbeerblätter
2	EL	Olivenöl
		Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn wäscht die Kartoffeln mit einer Bürste, bis sämtliche Verunreinigungen abgewaschen sind.

Gebt die sauberen Kartoffeln in einen ausreichend großen Topf und fügt so viel Wasser hinzu, bis die Kartoffeln bedeckt sind und fügt noch einen Teelöffel Meersalz hinzu. Stellt den Topf auf den Herd und dreht diesen auf die höchste Stufe, bis das Wasser zu kochen beginnt. Reduziert die Hitze soweit, dass die Kartoffeln bei geschlossenem Deckel leicht kochen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, nehmt diese aus dem Topf und lasst sie etwas abkühlen.

In der Zwischenzeit schält den Knoblauch, zupft die Rosmarinnadeln ab und hackt alles zusammen mit den Lorbeerblättern sehr fein.

Schneidet die Kartoffeln der Länge nach durch und gebt sie zusammen mit dem Olivenöl in eine Pfanne. Stellt die Pfanne bei starker Hitze auf das Kochfeld und bräunt die Kartoffeln von allen Seiten schön an. Dann gebt die gehackten Kräuter und Knoblauch hinzu, schwenkt alles gut durch und bratet die Kräuter kurz mit. Achtet darauf, dass der Knoblauch nicht verbrennt. Noch mit Meersalz abschmecken und servieren.