

# Ofenkartoffeln

## Zutaten für 2 Personen

1 Frühlingszwiebel, inkl. grün  
1 kleiner Zweig Rosmarin  
500 g Kartoffeln  
1/2 TL Salz  
2 EL Olivenöl

## Zubereitung

Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Frühlingszwiebel waschen und in 2-3 mm dünne Ringe schneiden. Rosmarin fein hacken. Kartoffeln waschen und ungeschält in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Kartoffeln, Rosmarin, Salz und Olivenöl gut mischen. In einer flachen, ofenfesten Form oder auf einem Backblech verteilen, Frühlingszwiebelringe darüberstreuen.

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen.

