



# Junge Kartoffeln aus dem Ofen mit Pilzen und Rosmarin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlose Küche für jeden Tag, saisonal, mit frischen jahreszeitlichen Pilzen

## Zutaten

- 500 - 600 g gleichmäßig kleine Kartoffelchen in der Schale
- 300 g gemischte Pilze wie: Braune Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge, Shii-take,
- Austernpilze, nach Marktangebot
- 3 EL Olivenöl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in halbe Ringe geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin, gezupft, gehackt
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- Grobes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst die Pilze putzen, mit einer kleinen Bürste säubern, nicht waschen und grob, auf gleiche Größe schneiden.

### Schritt3

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten, trocken ablaufen lassen und mit Meersalz gleichmäßig bestreuen.

#### **Schritt4**

(Durch das grobe Salz wird der Schale Feuchtigkeit entzogen und wird die Schale dadurch besonders krokant)

#### **Schritt5**

Der Ansatz:

#### **Schritt6**

Mit dem Olivenöl in einen ausreichend großen Bräter geben, Kartoffeln wenden, damit sich das Öl verteilt und den gehackten Rosmarin darüber streuen.

#### **Schritt7**

Für ca. 30 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, hin und wieder wenden, rühren.

#### **Schritt8**

Dann die vorbereiteten Pilze und die Zwiebeln zufügen, weitere 15 min. weiter garen lassen.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Mit frischem Schnittlauch bestreut zu Tisch geben und dazu einen herzhaften Quark - Kräuterdip reichen.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/junge-kartoffeln-aus-dem-ofen-mit-pilzen-und-rosmarin/>