KINDER-KOCHKURS.com
Hier lernen Kinder kochen

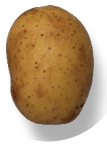
Rosmarinkartoffeln

Hättest Du´ s gewußt?

Ursprünglich kommen Kartoffeln aus Südamerika.

Heute gibt es weltweit über 4000 verschiedene Kartoffel-Sorten.

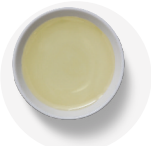
Auch Pommes und Chips werden aus Kartoffeln hergestellt.



1 kg Kartoffel

2 Knoblauchzehen

3 - 4 Zweige Zweige Rosmarin



3 EL Olivenöl

½ TL Pfeffer

1/2 TL Salz

Beilage

45 Minuten

Rosmarinkartoffeln sind eine total leckere und gesunde Alternative zu Pommes Frites.
Sie sind der perfekte Begleiter zu Burger oder Hähnchenkeulen. Sie schmecken aber auch pur z.B. mit Kräuterquark oder Sour Cream einfach nur HERRLICH!

Guten Appetit!

Wir legen los...

* Bevor es los geht schaffe Dir genügend Platz, wasche Deine Hände und ziehe am besten eine Schürze oder Kochjacke an.
* Wenn Du Dir nicht mehr ganz sicher bist wie die einzelnen Schritte gehen, dann schau Dir einfach noch einmal das Video zum Rezept von Kinder-Kochkurs.com an.
* **Wichtig:** wenn Du Dir am Herd oder Ofen noch nicht sicher bist, dann bitte einfach einen Erwachsenen um Hilfe.

1. Vorbereitung

* Lege Deine **Zutaten** bereit.
* Lege Dein **Zubehör** bereit.
* **Heize** den **Ofen** auf **180°** Ober- & Unterhitze vor.
  (**ACHTUNG**: Der Ofen muss leer sein!)

2. Kartoffeln waschen

* **Wasche** die Kartoffeln gründlich z.B. mit einer Gemüsebürste ab.
* **Tupfe** die Kartoffeln mit einem Haushaltspapier trocken.

3. Kartoffeln schneiden

* **Schneide** die Kartoffeln (mit dem Tunnelgriff) in 2 Hälften.
  Große Kartoffeln kannst Du auch vierteln.
* **Lege** die fertigen Kartoffeln in eine große Schüssel.

4. Kartoffeln würzen

* **Zupfe** die Rosmarinnadeln ab.
* **Schäle** die Knoblauchzehen und schneide sie in dünne Scheiben.
* **Schütte** alle Zutaten über die Kartoffeln.
* **Mische** alles Zutaten kräftig durch.

5. Ab in den Ofen

* **Verteile** die Kartoffelhälften auf einem **mit Backpapier ausgelegten** Backblech oder Auflaufform.
* **Schiebe** die Kartoffeln in die mittlere Stufe des Backofens.
* **Vorsicht, der Ofen ist heiß!**

6. Kartoffeln garen

* Jetzt müssen die Kartoffeln etwa **45 Minuten garen** bis sie schön knusprig sind.
* Stell Dir einen **Küchenwecker**!
* **Nach ca. 20 Minuten** kannst du die Kartoffeln einmal **wenden**.

Guten Appetit!

Ich liebe Feedback!

Gerne kannst Du mir schreiben oder Bilder von Deinem Gericht auf Facebook teilen.

info@kinder-kochkurs.com
#kikocom
www.facebook.com/Kinderkochkurscom/