

Rosmarinkartoffeln

Zutaten:

- 1 kg kleine Kartoffeln
- Rosmarin
- Petersilie
- Basilikum
- Salz
- bunter Pfeffer
- Olivenöl

Die Kartoffeln putzen und vierteln.

Jetzt die Gewürze (je nach Geschmack) darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Alles gut durchmengen.

Die Schale mit Alufolie zudecken sodass keine Luft mehr entweichen kann.

Darauf achten dass die Kartoffeln nicht mit der Folie in Berührung kommen.

Anschließend die verpackten Kartoffeln für ca. 1,5 Stunden in den Grill packen der vorher auf 180 °C vorgeheizt wurde.

