

Diese Woche in ihrer Abo-Kiste

## Neue Kartoffeln



Vitamingehalt:	Reich an Mineral-, Vitamin- und Eiweißstoffen
Aufbewahrung:	Vor Licht schützen und luftig lagern Idealtemperatur 3 bis 6° C.
Verwendung:	Gekocht, Gebraten, als Salat ect.

## **BLIDZ** Rezept

07/01

### Rosmarin-Kartoffeln

Ca. 700 gr bis  
1 kg neue Kartoffeln  
Salz, Pfeffer

Kartoffeln mit einer Bürste unter fließendem Wasser gründlich schrubben (nicht schälen). Dann halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Auflaufform setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Zweige frischer  
Rosmarin oder nach  
Geschmack  
50 gr Haselnußkerne  
100 gr Emmentaler  
125 gr. Butter oder  
125 ml Olivenöl

Den Rosmarin waschen und trockenschwenken. Die Nadeln von den Stielen streifen und fein zerkleinern. Die Haselnüsse mahlen. Emmentaler reiben und mit dem Rosmarin und den Haselnüssen mischen. Die Butter zerlassen und mit den Zutaten vermengen. Man kann anstatt Butter auch Olivenöl verwenden. Die Masse auf den Kartoffeln verteilen und bei 180 ° im Backofen ca. 1 Stunde backen.

Variation: Neue Kartoffeln wie oben vorbereiten, mit Salbei-Butter übergießen und backen

Tip: Dazu schmeckt jede Art von frischem Sommersalat, gegrilltes Fleisch oder Kräuterquark.