

die kraft, die aus der küche kommt...



Kochen mit Esther

Tessiner Kartoffeln



Zutaten für 2 Personen

4 weichkochende Kartoffeln
4 grosse Tomaten
Kräutersalz
6 Zweige Rosmarin
4 Teel. Olivenöl
Pfeffer schwarz

Für Liebhaber : schwarze Oliven und etwas Knoblauch

Zubereiten

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und auf das Blech mit dem Backpapier legen. Kartoffeln wenig salzen. Die ganze Fläche Kartoffeln mit Tomatenscheiben belegen und nochmals salzen. Geben sie die schwarzen Oliven und den Knoblauch erst zuletzt bei.

Die Rosmarinzweige ganz lassen und darauf legen.
Das Olivenöl grosszügig darüber geben.
Im Ofen 25 Min. backen.

Die Rosmarinzweige sind mit dem Öl im Backofen eine Erinnerung an die Toscana. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken.