

Parmesankartoffeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Drillinge
120 g Parmesan, frisch
gerieben
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 TL Grill- und Pfannengewürz, alternativ Paprikapulver
2 Zweige Rosmarin, Nadeln abgezupft
8 bis 10 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die Drillinge säubern, abtropfen lassen und halbieren.

Auf einem Backblech mit den restlichen Zutaten vermischen und bei 200 Grad (vorgeheizt) Umluft 15 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Zwischendurch wenden.

Dazu passt z.B. asiatischer Rosenkohl (Rezept auf unserer Homepage) oder anderes Gemüse.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE