

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4 Personen

Rosmarinkartoffeln

Dämpfen und backen – so werden feine, junge Kartoffeln zum Geschmackserlebnis.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und längs halbieren. Rosmarin und Thymian in kleine Zweige zerteilen. Knoblauch schälen und halbieren.
2. Kartoffeln mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern direkt auf dem Backblech mischen.
3. Auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren niedrig“ bei 180 °C für 40 Minuten backen.



perfekt in form und funktion



Zutaten:

1 kg kleine Kartoffeln, festkochend (z. B. „La Ratte“)
100 ml fruchtiges Olivenöl
5 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 TL grobes Salz
Schwarzer Pfeffer

Informationen:

Schwierigkeit: leicht
Zeit: 40 Minuten
Temperatur: 180 °C
Programm: Feuchtgaren niedrig
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs

Verwenden Sie für dieses Gericht nur neue Kartoffeln, die eine dünne Schale haben. Variieren Sie das Rezept bei Belieben mit mitteldicken Zwiebelringen.

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89