

# Knusprige Kartoffelfächer aus dem Ofen

## Zutaten

1kg Kartoffeln  
8 EL Olivenöl  
6 Zweige Rosmarin  
3 Knoblauchzehen  
Salz

## Zubereitung

Kartoffeln waschen. Mit einem scharfen Messer fächerförmig dünn schneiden, dabei darauf achten, dass die Schnitte nicht zu tief sind, damit die Kartoffeln nicht auseinanderfallen. Mit Salz würzen und mit Olivenöl einpinseln. Ein Backblech einölen und die Kartoffeln darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen mit Rosmarin und Knoblauch auf der mittleren Schiene für 50-60 Minuten bei 150-160 Grad backen.

*Perfekte Beilage zu einem Grillfest. Da die Kartoffeln im Backofen garen, nehmen sie auf dem Grill kein Platz weg.*