



## Bröselkartoffeln - 4 Personen, 1/2 Stunde

1

Kartoffeln schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, abtropfen und abkühlen lassen.

2

Die Kartoffelwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl mit dem Rosmarinzwig und dem Knoblauch hell anbraten.

3

Die Semmelbrösel über die Kartoffel streuen, gut durchschwenken, Butter dazu geben und goldgelb rösten. Rosmarin und Knoblauch entfernen, die Bröselkartoffeln nochmals mit Salz abschmecken und servieren.

## ZUTATEN

- 800 g Kartoffeln
- Salz
- 3 EL Öl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch, ungeschält
- 100 g frische Semmelbrösel
- 30 g Butter



REZEPT - BREZENKNÖDEL