



# Bratkartoffeln

von Tschan .

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.kartoffel.ch/de/rezepte/hauptgang/bratkartoffeln.html>

2.5 kg Kartoffeln festkochend	Die Kartoffeln schälen, in gleichmässige Würfel oder Scheiben schneiden.
2.5 EL Öl	
100 g Rosmarin	Rapsöl in der Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel und Rosmarinnadeln hineingeben und mehrmals wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.