



Unser Rezeptvorschlag für die Spargelzeit

Rosmarinkartoffeln

Zutaten: 1 kg Risolee (Artikelnummer 1075), gegart, 4 Knoblauchzehen, 8 Rosmarinzweige, 100 ml Öl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 2 EL Honig, 2EL Senf

Zubereitung: Knoblauch schälen, feinhacken. Rosmarinnadeln in kleine Stücke schneiden (Schere!), mit Öl, Honig, Senf und Gewürzen zu Marinade verarbeiten. Marinade im Wok, alternativ Pfanne, erwärmen und Kartoffeln darin anbraten.

Guten Appetit!

Kartoffel Koppold GmbH
Kapellenstr. 1
86562 Eppertshofen Gemeinde Berg im Gau

08433/1087
08433/8479

claudia.koppold@kartoffel-koppold.de