



**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](mailto:claudia.koppold@kartoffel-koppold.de)