



# Schwedenkartoffeln

Zutaten: für 4 Personen

- 150g Käse, gerieben
- 12Stk Kartoffeln, mittelgroß, festkoch.
- 2EL Olivenöl
- 1Stk Rosmarin
- 1TL Meersalz, grob
- 1Prise Pfeffer

## Zubereitung:

1. Zuerst den Backofen auf 210 °C (190 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Kartoffeln gut waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. 0,5 cm einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden.
3. Anschließend die Kartoffeln auf das vorbereitete Backblech legen.
4. Nun den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken. In eine kleine Schüssel geben und mit dem Olivenöl, dem Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren.
5. Die Kartoffeln mit dem Öl-Gemisch bestreichen und den frisch geriebenen Käse darüberstreuen.
6. Zuletzt das Blech mit den Schwedenkartoffeln auf die mittlere Schiene des heißen Backofens schieben und etwa 50-60 Minuten goldbraun backen.