

# Kartoffel-Spiralen



## Zutaten (2 Stück):

- 2 Kartoffeln
- 2 Schaschlik-Spieße
- 30 ml Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- Ein paar Zweige Petersilie
- Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und auf die Spieße stecken, mit einem scharfen Messer spiralförmig einschneiden und salzen.

Rosmarin und Petersiele fein hacken, mit dem Öl vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Kräuteröl mit einem Pinsel auf den Kartoffelspiralen verteilen und die Spieße im auf 190 °C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen

## Quelle:

Chefkoch.de