

Rosmarinkartoffeln mit Prinzessbohnen-Bündchen:

Das haben wir verwendet:

- vorgekochte Kartoffeln
- Rosmarin
- Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Prinzessbohnen-Bündchen

Kartoffeln, angekocht kaufen oder vorher ankochen, dann einen Tag kalt lagern.

Kartoffeln würzen mit Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer.

Blech von Kalbsknochen (ist ja noch fett): Fett mit Papier-Küchentuch verteilen, Kartoffeln drauf (nimmt Geschmack an vom gerösteten Fleisch auf).

Im Ofen schön braun werden lassen.

Einige Zeit vor dem Bräunen:

Prinzessbohnen-Bündchen (roh und fertig so gekauft) zwischen die Kartoffeln setzen.