

Rosmarinkartoffeln vom Grill

Zubereitet mit: Knorr

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 500 g Drillinge oder kleine Kartoffeln
- 1 EL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 4 TL getrockneter Rosmarin
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Pflanzenöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	548 kJ
Energie (Kilokalorien):	131 kcal
Fett:	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	19 g
davon Zucker:	3,5 g
Ballaststoffe:	2,2 g
Eiweiß:	2,4 g
Salz:	0,32 g

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und 15-18 Minuten gar kochen. Abgießen und abkühlen lassen.

2. Für den Rosmarin Rub Knorr Gemüse Bouillon mit Rosmarin, Knoblauchpulver und Pfeffer in ein kleines sauberes Schraubglas (z.B. ein leeres, gesäubertes Konfitüren Glas oder ein Einmachglas) füllen, Deckel zudrehen und schütteln, bis sich alles gut vermischt hat. (Der Rosmarin Rub reicht aus für ca. 2,0 kg Kartoffeln.)

3. Kartoffeln leicht andrücken und entweder auf Spieße stecken, mit etwas Öl bestreichen und mit dem Rosmarin Rub bestreuen oder Kartoffeln in einer Schüssel mit 1 EL Öl und 1 TL Rosmarin Rub vermischen und auf eine Grillschale geben. Kartoffeln auf dem Grill bei indirekter Hitze goldbraun rösten, dabei mehrmals wenden.

Tipps zu diesem Rezept

Rosmarinkartoffeln lassen sich ganz einfach auch in der Heißluftfritteuse zubereiten. Dafür die rohen kleinen Kartoffeln mit einer Gabel 2-3 mal einstechen. Kartoffeln in einer Schüssel mit 1 EL Öl und 1 TL Rosmarin Rub vermischen und in den Korb der Heißluftfritteuse geben. Bei 170 °C 18-20 Minuten garen. Zwischendurch einmal wenden. Dazu passt ein Tsatsiki Dip.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen