

Rosmarinkartoffeln mit leckeren Gewürz- und Kräuterdips

750 g Kartoffeln

2 EL Öl

1-2 TL Gewürzsalz (je nach Geschmacksintensität)

750 g Kartoffeln mit der Schale waschen, trockentupfen und vierteln.

Kartoffeln, 2 EL Öl mit einer unserer leckeren Gewürzsalzen*) in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Frischen Rosmarin waschen, trocken tupfen und mit auf die Kartoffeln verteilen.

Alles auf ein gefettetes, oder mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen (200 Grad /Umluft 175 Grad) ca. 30 Minuten (je nach Kartoffelgröße und Sorte) garen.

Zum Schluss mit unserem Rauchsatz

Dazu leckere **Kräuterdips** nach Geschmack:

125 g Saure Sahne

125 g Schmand

½ - TL Gewürzsalz *)



***) Lecker Gewürzsalze** finden Sie bei uns im **Heil LÄDCHEN** in folgenden Geschmacksrichtungen:

Abendrot-Salz :	Himalayasalz, Curry und Paprika
Cocos-Curry-Salz:	Halitsalz, Curry und Cocosflocken
Feuersalz:	Halitsalz mit Chili, Paprika, Pfeffer und Ingwer
Grillsalz:	Halitsalz, Zwiebel, Koriander, div. Pfeffer, Kümmel, Paprika, Senf, Kreuzkümmel
Knoblauchsatz:	Halitsalz und Knoblauchgranulat
Kräutersatz:	Halitsalz, Petersilie, Majoran, Salbei, Brennessel, Oregano, uvm.
Mediterransatz:	Halitsalz; Salbei, Lorbeer, Koriander, Rosmarin und Ceyennepfeffer
Rauchsatz:	Meersalz, dass 7 Tage kalt geräuchert wird – würzig und rauchiger Geschmack

Heil Salzgrotte und Heil-Lädchen

Inh. Evelyn Heil Breitenseeweg 3 96268 Mitwitz **Tel: 09266/7929070**