



Rosmarin-Kartoffel-Spalten mit Ketchup

Man braucht für 2 Kinder und 2 Erwachsene: einige Zweige Rosmarin, 4 EL Olivenöl, Salz + Pfeffer, 1 kg festkochende Kartoffeln (dünne Schale), $\frac{1}{2}$ Apfel, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 75 g Tomatenmark, je ca. 1 Msp. Zimt u. Curry (gemahlen), $\frac{1}{2}$ TL Honig

So geht's: Rosmarin abspülen, trockenschütteln, Nadeln abzupfen u. zerkleinern. **Marinade:** zerkleinerten Rosmarin mit Öl in großer Schüssel vermengen. $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer dazu. Kartoffeln garen schneller, wenn Salz erst nach dem Backen zugefügt wird. Backofen auf 180-200°C Umluft vorheizen. **Kartoffeln:** waschen, dann halbieren, in Spalten schneiden (halbierte Kartoffeln auf Schnittfläche legen, so lassen sie sich sicher schneiden) und mit Marinade mischen. Marinierte Kartoffelspalten auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche geben. 15-20 Min. backen. Kartoffeln wenden und weitere 20-30 Min. goldgelb backen. **Vor dem Servieren:** mit 1 TL Salz würzen. In der Zwischenzeit **Ketchup** zubereiten: Apfel waschen, achteln, Kerngehäuse entfernen, grob würfeln. Zwiebel halbieren, Schale abziehen, grob würfeln und mit Apfelstücken in einen Topf geben. Apfel-Zwiebel-Würfel mit 3-4 EL Wasser bei geschlossenem Deckel aufkochen und 5-10 Min. weichköcheln. Mischung in hohe Schüssel geben, Tomatenmark dazu, alles pürieren. Mit Zimt, Curry, Honig und Salz abschmecken.

Quelle: www.ichkannkochen.de