

Rosmarin-Kartoffelpfanne

4	Zweige Rosmarin
2	Knoblauchzehen
800 g	gekochte Kartoffeln
3 EL	Olivenöl
50 g	schwarze Oliven ohne Stein
150 g	Schafskäse (Feta)
	Salz, Pfeffer

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die gekochten Kartoffeln nach Bedarf pellen (Frühkartoffeln ruhig mit Schale verwenden), vierteln oder in Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten braten.

Rosmarinnadeln zupfen, Knoblauch klein schneiden und beides mit den Oliven unter die Kartoffeln mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feta zerbröckeln und unter die Kartoffeln geben. Sofort servieren.