



## Kartoffeln mit Zucchini und Rosmarin

Bereits zum vierten Mal startet Foodblogschweiz mit der 4. Foodchallenge.

Dieses Mal dachte ich, dass ich diese Foodchallenge aus zeitlichen Gründen sausen lassen würde.

Doch ich habe es im letzten Moment doch noch geschafft aus den vorgeschlagenen Zutaten etwas zu zaubern.

Aus dem Warenkorb habe ich mich für die Kartoffeln die Zucchini und den Rosmarin entschieden, daraus ist eine feine Beilage entstanden.

Es ist ein sehr einfaches und schnell zubereitetes Rezept. Die Mengenangaben sind einen Richtwert und können sehr gut angepasst werden.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungs- und Kochzeit ca. 40 Minuten

800 g neue Kartoffeln

2 Zucchini (mittlere Grösse)

1 Knoblauchzehe

4 Esslöffel Olivenöl

2 – 3 Zweige Rosmarin

Salz und Pfeffer nach Bedarf.

### **Zubereitung**

Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. Zucchini ebenfalls waschen und Enden wegschneiden. Die Zucchini in ca. 4 cm lange Stäbchen schneiden.

In einer weiten Bratpfanne Olivenöl erhitzen und eine gequetschte Knoblauchzehe dazu geben. Sobald die Knoblauchzehe etwas Farbe bekommen hat die Kartoffelspalten mit den Rosmarinzweige in die Bratpfanne geben und während ca. 5 Minuten zugedeckt dämpfen lassen. Nach den 5 Minuten die Zucchini-Stäbchen dazu geben und weitere 5 Minuten zugedeckt dämpfen lassen.

Danach das Ganze während ca. 20 Minuten ungedeckt anbraten lassen. Von Zeit zu Zeit vorsichtig wenden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

