

Beilage

Patatas Bravas

Zutaten:

500 g Kartoffeln

0.1 Bund Thymian

0.1 Bund Rosmarin

Meersalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, halbieren und auf ein Blech setzen. Thymian und Rosmarin dazu geben und mit Alufolie abdecken. Bei 165 Grad für 35 Minuten im Ofen garen. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen.