



Rezept

## Rosmarinkartoffeln mit Radieschendip

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1,5 kg Frühkartoffeln
- 5 Zweige Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- 5 EL Goldmarie Olivenöl
- Salz
- 1/2 Bund Radieschen
- 250 g Schmand
- 150 g Naturjoghurt (3,8 % Fett)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- schwarzer Pfeffer
- Backpapier

**Zubereitung:**

Kartoffeln waschen, trocken tupfen, längs vierteln. Knoblauch schälen, Zehen halbieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von 2 Stielen abzupfen, hacken. Alles mit Öl und Salz mischen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Restliche Rosmarinstiele dazulegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) ca. 45 Min. goldbraun backen. Radieschen waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden. Schmand mit Joghurt cremig rühren, Radieschenstücke (bis auf einige zum Garnieren) und 2/3 Schnittlauch unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Radieschen und Schnittlauch garnieren. Dip zu den Kartoffeln reichen.