

# Rezeptvorschlag

## Rosmarinkartoffeln mit Schafskäse überbacken

### Zutaten (für 2 Personen)

- 6 - 8 Kartoffeln am besten Drillinge
- 2 frische Rosmarinzweige
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Schafskäsewürfel

### **Spicy's Schafskäsegewürz nach Geschmack**

etwas Honig und Zitrone

### Zubereitung

Kartoffeln waschen und kochen,  
Rosmarin vom Stängel schneiden, mit Olivenöl,  
etwas Zitronensaft und Honig nach Geschmack in die Kartoffeln mischen.  
Die gekochten Kartoffeln in eine Auflaufform füllen, mit dem Olivenöl übergießen,  
Schafskäsewürfel drüberstreuen, mit unserem **Spicy's Schafskäsegewürz**  
bestreuen und ab in den Ofen.  
Bei 200 Grad für ca. 20 - 30 Minuten in den Backofen, mittlere Schiene.

Guten Appetit!