

## **Zitronen-Knoblauchkartoffeln**

### **Zutaten:**

900 g festkochende Kartoffeln  
2 Zweige Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
1 unbehandelte Zitrone  
3 EL Olivenöl  
Pfeffer  
grobes Meersalz

### **Zubereitung:**

Die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. Die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Zitrone heiß abwaschen und in ca. 6 Spalten schneiden. Alles mit Olivenöl in einer Gareinheit 24 cm, 5,0 l mischen und mit Pfeffer würzen. Den Servierdeckel auflegen und auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Den Servierdeckel wieder abnehmen und die Kartoffeln wenden. Die Kochstelle auf niedrige Stufe schalten und den Navigenio überkopf auflegen. Zunächst auf kleine Stufe schalten und die Kartoffeln ca. 15 Minuten backen, dabei zwischendurch einmal wenden. Den Navigenio zum Schluß auf große Stufe schalten, die Kochstelle ausschalten und die Kartoffeln je nach Größe ca. 5 Minuten fertig backen. Die Kartoffeln mit etwas Meersalz bestreuen und servieren.

**Guten Appetit!**