

Country Fries von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Kartoffeln festkochend	waschen (nicht schälen), halbieren und je nach Dicke nochmals dritteln oder vierteln.
2.0 TL Salz	diesmal Kartoffelgewürz oder hauseigene Gewürzmischung.
4.0 Stück Knoblauchzehen	schälen und in dünne Scheiben schneiden.
30 g Rosmarin	zupfen und fein hacken.
10 g Pfeffer	aus der Mühle.
2.0 TL Salz	Wir nehmen Fleur de Sel.
2.0 dl Olivenöl	

Fries waschen, halbieren und dritteln oder vierteln. Mit allen andern Zutaten vermengen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 25-30 backen (je nach Dicke der Fries).