

Rezeptidee: Röstkartoffeln in Antico Balsamico

Röstkartoffeln in Antico Balsamico

Zutaten

(Für 4 Personen)

1 kg kleine Kartoffeln (festkochend)

5 El Antico Balsamico (z.B. von Byodo)

1 Tl Honig

2 Bund Basilikum

2 El Bratöl

Meersalz

4 El Olivenöl, nativ (z.B. Byodo Premium Olivenöl, nativ extra aus Italien)

Zubereitung: Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und abkühlen lassen. Balsamico mit dem Honig in einem kleinen Topf einige Minuten leicht köcheln lassen. Basilikumblätter grob zerschneiden. Das Bratöl erhitzen und die Kartoffeln darin auf großer Flamme goldbraun braten, anschließend salzen. Die Aceto-Honig-Mischung darauf gießen. Olivenöl und Basilikum untermischen und auf einer angewärmten Platte servieren.

Originalrezept von byodo

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff