

Menu

Campingkartoffeln, Schweinefleisch und Rosmarinbutter

Zutaten (für 4 Pers.)

6 Kartoffeln (festkochend)
2 Zwiebeln
2 Peperoni rot
2 Zucchini
Olivenöl
Rosmarinzweige
100 g Butter, weich
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Senf
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Rosmarinbutter alle Zutaten gut verrühren. Butter auf einen ca. 10 cm breiten Backpapierstreifen geben, diesen überschlagen und die Butter mit einem Teighorn zu einer Rolle zusammenschieben. Im Tiefkühler 10-20 Minuten durchkühlen lassen.
Für die Campingkartoffeln die Kartoffeln, Zwiebeln, Peperoni, Zucchini in Stücke schneiden und zusammen mit 1, 2 Rosmarinzweigen auf Alufolie legen. Alles mit Olivenöl beträufeln und würzen. Mit Alufolie zudecken und in Bratpfanne oder im Ofen garen. Das Schweinefleisch nach belieben zubereiten.