

# Rosmarin-Kartoffel- spalten mit Ketchup



**1** Den Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Die Nadeln abzupfen und zerkleinern.

**2** Für die Marinade den zerkleinerten Rosmarin mit dem Öl in einer großen Rührschüssel vermengen. Die Mischung mit ½ TL Pfeffer würzen.

**3** Den Backofen auf 180-200 °C Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, putzen und schälen. Bei starker Verschmutzung erneut abspülen. Kartoffeln halbieren, in Spalten schneiden und mit der Marinade vermischen.

**4** Die marinierten Kartoffelspalten auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche geben und für 15-20 Minuten backen. Die Kartoffeln wenden und für weitere 20-30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren mit 1 TL Salz würzen.

**6** In der Zwischenzeit den Ketchup vorbereiten: Den Apfel waschen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelstücke grob würfeln. Die Zwiebel halbieren, die Schale abziehen und die Zwiebel grob würfeln. Zusammen mit den Apfelstücken in einen Topf geben.

**7** Apfel-Zwiebel-Würfel mit 3-4 EL Wasser bei geschlossenem Deckel aufkochen und für etwa 5-10 Minuten weich köcheln. Die Mischung in eine hohe Rührschüssel geben. Das Tomatenmark dazugeben und alles pürieren. Mit Zimt, Curry, Honig und Salz abschmecken.

Die Rosmarin-Nadeln können die Kinder zerschneiden oder mit den Fingern kleinzupfen.

Die Kartoffeln garen schneller, wenn das Salz erst nach dem Backen zugefügt wird.

Halbierte Kartoffeln auf die Schnittfläche legen, so lassen sie sich sicher schneiden.

Achten Sie darauf, dass die Kinder beim Öffnen des Backofens nicht im heißen Dampf stehen und generell Abstand zum Ofen halten.

Apfelspalten und Zwiebel auf die Schnittseiten legen. So rutschen sie beim Weiterverarbeiten nicht weg.

Wer den Ketchup flüssiger mag, fügt etwas Wasser hinzu. Das Abschmecken übernehmen alle Kinder gemeinsam.



**Kartoffeln** gibt es in zahlreichen Sorten. Festkochende eignen sich für gut für Salate oder Pellkartoffeln. Mehlig kochende sind ein Klassiker im Püree oder Stampf.