

Ofenkartoffel mit gerösteten Beinschinkenwürfeln

07.Jänner 2021

Zutaten für 2 Personen

4 große festkochende Kartoffeln
300g TIERWOHL-Beinschinken
250g Sauerrahm
1 Knoblauchzehe
½ Bund Schnittlauch
Olivenöl
Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen, mit Olivenöl bestreichen, salzen und in Alufolie wickeln. Für ca. 80 Minuten ins Backrohr geben. Tierwohl-Beinschinken in 3mm dicken Scheiben würfelig schneiden und danach in einer Pfanne anrösten. Sauerrahm, die Hälfte des Schnittlauchs, Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer zu einer Soße verrühren. Gekochte Kartoffeln aus dem Backrohr nehmen und kreuzweise einschneiden. Mit Sauerrahmsauce, Beinschinkenwürfeln und dem restlichen Schnittlauch anrichten.

