

One Pan Ofenschinken mit Backofen Schinken

14. April 2021

Zutaten für 4 Portionen

1 Mini Backofenschinken

400 g Kartoffeln
2 rote Zwiebeln
3 – 4 Frühlingszwiebeln
1 Petersilienwurzel
2 EL Olivenöl
1 Zucchini
½ Bund grüner Spargel

Topping:

Einige Blätter Salat
½ Bund Radieschen
100 g Cherry-Tomaten
150 g Feta
Etwas Olivenöl
Grünes Pesto (Rezept bitte einfach verlinken)
Einige Pinienkerne
Basilikum



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und achteln. Die Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und die Petersilienwurzel putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen. Den Mini Backofen Schinken aus der Folie nehmen und auf ein Blech legen. Die Kartoffeln, Zwiebel- und Petersilienwurzelstücke mit Olivenöl marinieren, salzen und pfeffern und zum Backofenschinken auf das Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 210 °C für 25-30 Minuten backen. Die Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden und den Spargel waschen, von den holzigen Enden befreien und dritteln. Zucchinischeiben und Spargel nach der halben Backzeit hinzugeben. Das Blech aus dem Rohr nehmen und den Ofenschinken in Scheiben schneiden. Mit Salat, geputzten Radieschen, Cherry-Tomaten und zerbröseltem Feta auf einer Platte anrichten. Mit etwas Olivenöl, grünem Pesto und Pinienkernen verfeinern. Sofort noch warm servieren.