Kartoffeln alla Carbonara

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

100g Traditions-Beinschinken
1kg Kartoffeln
1 Zwiebel
250ml Schlagobers
100g Parmesan
2 Eier
Etwas Salz & Pfeffer
Etwas Petersilie, frisch

Zubereitung:

Backofen auf 200° Heißluft vorheizen. Kartoffeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend schälen und in Scheiben schneiden.

Den Traditions-Beinschinken fein würfelig schneiden, sowie Zwiebel und Petersilie fein hacken.

Schlagobers mit den Eiern verquirlen, gehackte Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer und geriebenen Parmesan unterheben.

Die Kartoffelscheiben mit den Schinkenwürfeln in eine Auflaufform geben, mit der Carbonara aufgießen, mit zusätzlichem Parmesan bestreuen und für rund 20 Minuten im Ofen backen.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Mit frischer Petersilie bestreuen.

Portionen

4 Portionen

Dauer

70 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 50 Minuten

Level

Einfach