

Kartoffeln im knusprigen Speckmantel

Regina



unsere Rezepte

- gelbe und klare Fleischfarbe
- festkochende Salatsorte
- exzellente Speisequalität
- keine Verfärbung nach dem Kochen



einfach



Kartoffeln im knusprigen Speckmantel

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln Sorte Regina
- 1 Zweig Salbei
- 2 Zweige Rosmarin
- ¼ Bund Petersilie
- 1 rote Chilischote getrocknet oder frisch
- 300 g Südtiroler Speck in dünnen Scheiben geschnitten
- Jeweils eine Prise Meersalz sowie schwarzen Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Kräuter waschen und von den Stielen abstreifen. Knoblauch schälen und mit den Kräutern und der Chilischote sehr fein hacken.

Speckscheiben, jeweils zwei überlappend, auf der Arbeitsfläche auslegen und mit der Kräuter-Chili-Mischung bestreuen. Kartoffel mit dem Meersalz leicht salzen und in zwei Tiroler Speckscheiben einrollen.

Die Speckkartoffeln nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit dem Olivenöl beträufeln. Im Ofen (bei 160° Umluft) 40-45 Min. backen, bis sie weich sind und der Tiroler Speck knusprig ist. Nach der Hälfte der Zeit Kartoffeln wenden. Wahlweise auch ohne Chili anwendbar.

Regina Kartoffeln im knusprigen Speckmantel passen gut zu einem Braten oder als Hauptgericht mit Kräuterdip und grünem Blattsalat.

Guten Appetit!



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580
Mail: eurolant@eurolant.biz · www.eurolant.biz