



REZEPT DES JAHRES 2013

Kartoffeln im Speckmantel

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 mittlere, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 mittlere Zucchini
- 16 Scheiben dünner Frühstücksspeck
- 1 Bund frische Salbeiblätter (alternativ Thymian oder Rosmarin)
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- Kräutersalz



Kartoffeln als Pellkartoffel garen, pellen, halbieren und salzen.

Zucchini waschen, Stiel und Blüte entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils eine Zucchinischeibe auf die Schnittfläche einer Kartoffelhälfte legen. Jede Kartoffelhälfte mit 1 Scheibe Frühstücksspeck umwickeln (umhüllen) und im Öl bei mittlerer Temperatur anbraten. Gewaschenen Salbei abzupfen, ganze Blätter zwischen den Kartoffelhälften verteilen und mit braten. Hälften nach ca. 5 Minuten wenden, so dass sie auf beiden Seiten cross sind.

Dazu passt ein Frischkostsalat nach Wahl (Rettich, Kohlrabi/Apfel/ Eisbergsalat).