

Fächerkartoffeln mit Bacon

(4 Portionen)

Zutaten

1	kg	Kartoffeln, mehlig kochend
6	EL	Olivenöl
1-2		Knoblauchzehen
		Jodsalz, Muskat, Pfeffer
80	g	Parmesankäse 35 % F.i.Tr., gerieben
		Rosmarin, Oregano, Thymian
120	g	Bacon (4 Scheiben)
		Rucola zur Garnitur



Zubereitung

- Ofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze aufheizen
- Kartoffeln waschen, schälen und trockentupfen
- Auflaufform mit Öl bepinseln und mit etwas Jodsalz bestreuen
- Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken
- Kräuter waschen und kleinschneiden
- Parmesan mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen in einer kleinen Schüssel verrühren
- Kartoffeln mit einem scharfen Messer in kleinen Abschnitten einschneiden, aber nicht durchschneiden (ca. 1 cm zur Unterseite nicht einschneiden, die Kartoffel soll an der Unterseite zusammenhängen)
- Kartoffel leicht auseinanderdrücken und mit etwas Abstand in die Auflaufform geben
- Über (und in die Zwischenräume) die Kartoffeln die gewürzte Parmesan-Knoblauch-Öl-Masse geben
- Bacon-Scheiben über die Kartoffeln legen
- ca. 45 Minuten backen
- mit ein paar Rucola-Blätter garnieren

Hinweise zum Rezept:

- Kartoffeln auf einem großen Löffel einschneiden, dann schneidet man sie nicht so leicht durch
- Dazu passen gegrillte Maiskolben und Kräutercreme.

Nährstoffangaben

	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt:	1810	7569	69,9 g	94,0 g	172 g	17	12,8 g
Pro Portion:	453	1892	17,5 g	23,5 g	43,1 g	4	3,2 g