



Tessiner Ofenkartoffeln - mit Rosmarin und Pancetta

Viel einfacher als diese Ofenkartoffeln kann man kaum etwas zubereiten, das so ungemein lecker schmeckt: Die Kartoffeln werden fächerartig eingeschnitten und mit frischem Rosmarin und Pancetta gefüllt. Dann werden die Kartoffeln nur noch leicht gesalzen und gepfeffert und im Ofen knusprig braun gebacken.

Zutaten (pro Portion)

- 3 mittelgrosse Kartoffeln
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 6 Scheiben Pancetta
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen.

Kartoffeln schälen und fächerartig einschneiden, aber keinesfalls ganz durchschneiden. Mit etwas Butter bestreichen. Jeden Fächer mit zwei, drei abgezapften Rosmarinnadeln bespicken. Pancetta leicht zerzupfen und ebenfalls in die Fächer schieben. Zum Schluss fein gehackte Rosmarinnadeln darüberstreuen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

In der Mitte des Ofens ca. 45 Minuten gratinieren.

