

## Schinkenkartoffeln mit Kräutern



### Zutaten für 4 Portionen:

**12 neue Bio-Kartoffeln (ca. 1 kg, möglichst länglich)**

**Zweige von Salbei, Rosmarin und Thymian**

**Salz**

**Pfeffer**

**4 EL Olivenöl**

**2 Knoblauchzehen (oder 1 Frühlingszwiebel)**

### Zubereitung (ca. 35 Minuten):

1. Kartoffeln mit Schale gut waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und nach Wunsch abpellen und der Länge nach halbieren.
2. Kräuterzweige auf Kartoffellänge zuschneiden. Kartoffeln leicht salzen und pfeffern. Jeweils mit einigen Kräuterzweigen belegen und mit einer Schinkenscheibe umwickeln. Kartoffeln mit der Nahtstelle nach unten in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben und rundherum 10 Minuten braten.
3. Knoblauch bzw. Frühlingszwiebel schälen, in Scheiben schneiden, zufügen, kurz mit anbraten, pfeffern.

## **Tipp:**

Passt klasse zu einem schönen Grillabend mit Steaks, Kräuterquark und Salat. Statt spanischen Serranoschinken kann auch Parma-, Holsteiner oder Schwarzwälder Schinken verwendet werden.

Guten Appetit!