

# ÜBERBACKENE FÄCHERKARTOFFELN MIT SPECK UND



## Zutaten

(30 Portionen für 10 Personen)

- 3 kg SteamFresh Delikatesskartoffeln
- 400 g Frühstücksspeck
- 100 ml Kräuteröl
- 400 g Softpflaumen, entsteint, klein gewürfelt
- 900 g milder Edelpilzkäse, in dünne Scheiben geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 900 g rote Feigen-Senf-Marmelade
- Zitronenthymian, frisch, fein gehackt

## Überbackene Fächerkartoffeln mit speck und pflaume

### Zubereitung

Die Kartoffeln mit einem Eierschneider etwa dreiviertel einschneiden. Etwas auffächern und mit der Schnittfläche nach oben in eine GN schichten und ca. 10 Minuten bei 100 °C/100 % Dampf garen. Frühstücksspeck halbieren und knusprig braten. Die Kartoffeln mit dem Kräuteröl beträufeln und zusammen mit den Pflaumen und Speckscheiben in Pfännchen verteilen. Käse darauf geben und ca. 5 bis 10 Minuten überbacken. Mit roter Feigen-Senf-Marmelade und Zitronenthymian dekorieren und servieren.

#### Tipp:

Durch das Einschneiden der Kartoffeln können die Aromen noch besser einziehen. Wer das Gericht aber in größeren Mengen benötigt, kann diesen Schritt auch weglassen und die Zutaten direkt in der GN überbacken.



**Mit freundlicher Unterstützung**