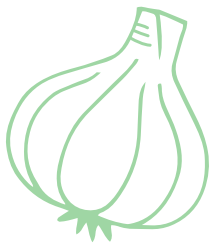


Kartoffel-Birnen-Auflauf mit Pecorino nero

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

1 kg Kartoffeln vorwiegend
festkochend (Mariola oder Laura)
400 g Birnen
80 g Schinkenwürfel
4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, gehackt
150 g Pecorino nero
200 g Gouda jung
Salz



ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in kräftig gesalzenem Wasser knapp gar kochen und in einem Durchschlag abtropfen lassen.

Währenddessen Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform einölen, Birnenscheiben und Knoblauch hineingeben und mit 2 EL Olivenöl vermischen.

Schinkenwürfel im restlichen Olivenöl goldbraun braten und mit dem Bratensatz in die Auflaufform geben.

Pecorino nero und Gouda fein reiben und vermischen.

Kartoffeln in ca. 4 cm große Stücke schneiden und in der Auflaufform mit den Zutaten darin vermischen. Eventuell nachsalzen.

Geriebenen Käse darüber verteilen und bei 180 Grad Umluft ca. 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Dazu passt ein Krautsalat oder ein Rohkostsalat.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE