

AEG

Salbeikartoffeln

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, niedrig
Temperatur: 160 °C
Zeit: 30 Minuten
Portionen: 4



15 kleine Kartoffeln (La Ratte)
30 Salbeiblätter
30 Schinkenscheiben

Zubereitung: Die Kartoffeln zu drei Vierteln gar kochen und abgießen. Dann die Kartoffeln längs halbieren und die Schnittflächen mit einem Salbeiblatt belegen. Anschließend mit einer Schinkenscheibe umwickeln und auf ein Backblech legen. Das Blech in den Ofen schieben und die Kartoffeln im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, niedrig“ bei 160 °C ca. 30 Minuten fertig garen.

Profi-Tipp: Es können auch andere Kräuter verwendet werden. Zu den Kartoffeln passt auch sehr gut Grillgemüse.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer