



BONIC DEL SUD

PATATAS IM IBERICO SCHINKENMANTEL

BESCHREIBUNG:

Kartoffeln umhüllt mit herzhaften Iberico-Schinken. Fingerfood-Tapas!

TIPP:

Die Kartoffeln sollten ungefähr die gleiche Größe haben, damit sie zur gleichen Zeit gar sind!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

12 junge Kartoffeln, ungeschält
2 EL Natives Olivenöl Extra
12 Scheiben Iberico Schinken
Meersalzflöcken
Aioli Natur oder Salsa Brava

ZUBEREITUNG:

- Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln in einen Dämpfer legen und über einen Topf mit kochendem Wasser stellen oder direkt in den Dampfgarer legen. 20 Min. dämpfen. Danach abkühlen lassen.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln in je 1 Iberico-Schinken-Scheibe einwickeln und nebeneinander in die Pfanne legen. Im Ofen unter gelegentlichem Wenden 20 Min. bräunen.
- Auf vorgewärmte Teller geben. Nach Geschmack mit Meersalzflöcken salzen. Dazu Aioli oder Salsa Brava reichen.

