

BACKKARTOFFEL MIT RICOTTA UND GEGRILTEM REITER INNVIERTLER BAUERNSCHINKEN



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

4 Portionen
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Garen: 45 Minuten

200 g REITER Innviertler
Bauernschinken (in 4 Scheiben)
4 große Backkartoffeln
4 EL flüssige Butter
2 TL Kümmel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
40 g Pinienkerne
80 g getrocknete Tomaten
2 Stiele Oregano
60 g Parmesan
300 g Ricotta
2 Msp. Chiliflocken
Schnittlauchröllchen zum
Bestreuen

Pro Portion ca. :
695 kcal
2903 kJ
28,5 g EW
39,4 g F
52,3 g KH
5,4 g Bst
88 mg Chol
4,5 BE

Allergene: Milch, Schalenfrüchte, Sellerie

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Backkartoffeln waschen, mit Butter bestreichen, mit Kümmel bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einzeln in Alufolie einschlagen und ca. 45 Minuten im Ofen garen, bzw. bis sich die Kartoffeln leicht einstechen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne duftend rösten. Die getrockneten Tomaten ggf. abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Den Oregano waschen, trockenschütteln und die Blätter kleinschneiden. Den Parmesan reiben. Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Oregano und Parmesan mit dem Ricotta verrühren und mit Salz und Chiliflocken würzen.
3. Den REITER Innviertler Bauernschinken in einer Grillpfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten mit einem Grillmuster versehen und dann in nicht zu dünne Streifen schneiden. Die Kartoffeln auspacken, längs einschneiden, etwas auseinanderdrücken und auf Tellern anrichten. Den Ricotta und dann den Schinken darauf verteilen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen.