Nah&Frisch



www.wojnar.at Professional

Überbackene Kartoffeln mit Tramezzini Speck-Eiaufstrich

Hauptspeise Hausmannskost Herbst Kartoffel

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Die Babykartoffeln waschen und im Salzwasser 4 Minuten kochen lassen. Danach das Wasser abgießen und die Babykartoffeln auf einer Seite mit einem Messer mehrmals bis zur Mitte der Babykartoffeln einschneiden. Knoblauchzehe schälen fein hacken und mit Paprikapulver, Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle vorsichtig vermischen.
Das Backrohr auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. WOJNAR'S Tramezzini Speck-Eiaufstrich mit Ei und Milch verrühren und in eine Auflaufform gießen. Die marinierten Babykartoffeln darauf verteilen und mit Emmentaler bestreuen. Im Backrohr 20 Minuten garen. Kurz vor dem Fertigbacken einige Rosmarinzweige auf den Babykartoffeln verteilen und noch weitere 5 Minuten fertig garen.

Zutaten

- 500 g Babykartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Pkg. WOJNAR'S Tramezzini
- Speck-Eiaufstrich
- 1 Ei
- 50 ml Milch
- 30g Emmentaler, gerieben