

SALBEI – KARTOFFELN

8 – 12	mittlere	Kartoffeln festkochend	schälen, quer halbieren, 2 – 3 mal einschneiden
1	Bund	frischer Salbei	Blätter waschen, evtl. der Länge nach halbieren
ca. 70	g	magerer Speck	in Stücke schneiden
Salbei und Speck abwechslungsweise in die Einschnitte stecken (Speck/Salbei/Speck)			
ca. 3	EL	Olivenöl	in eine Gratinform oder auf ein Blech geben, Kartoffeln darauf legen
		Olivenöl	reichlich damit die Kartoffeln beträufeln
		Salz	erst kurz vor dem Backen salzen, damit die Kartoffeln nicht grau werden.

Backen: Bei 180°C ca. 45 – 50 Min.