

# Italienische Rezepte

## Bratkartoffeln Auf Italienische Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Europa, Gemüse, Italien, Kartoffel

---

|       |                                                     |                            |
|-------|-----------------------------------------------------|----------------------------|
| 2     | Essl. Olivenöl                                      | - Thymianzweige            |
| 100 g | luftgetrockneter (am besten italienischer) Schinken | 3 (-4) getrocknete Tomaten |
|       | - oder Schinkenspeck                                | Salz                       |
| 600 g | Pellkartoffeln vom Vortag                           | Pfeffer                    |
| 2     | (-3) Rosmarin- und                                  | Petersilie oder Basilikum  |

---

Dafür nimmt man natürlich Olivenöl, hinzu kommen in feine Streifen geschnittener, luftgetrockneter Schinken und mediterrane Kräuter.

Das Öl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und den in feine Streifen geschnittenen Schinken darin sanft angehen lassen. Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen.

Zwei bis drei Minuten leise bräteln, dann bereits die Pfanne schwenken, damit die Schinkenstreifen nach oben zu liegen kommen. Jetzt auch die von den Stielen gezupften Blätter beziehungsweise Nadeln der Kräuter zufügen sowie die in winzige Würfel geschnittenen Tomaten. "Leise" braten, ab und zu schwenken, um die Kartoffeln umzuwenden. Erst zum Schluss salzen und pfeffern.

Unmittelbar vor dem Servieren fein gehackte, frische Kräuter untermischen.

Beilage: Ein Stück gebratenes Fischfilet, gut passt auch eingelegter Hering oder Sild.