



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kartoffel mit Schinken im Backofen

Fırında Pastırmalı Patates



20 Scheiben gewürzter Pöckelfleisch/Schinken
4 Kartoffel
4 Spitzpaprika
2 Tomaten
4 Scheiben Käse
1 TL Salz

- # Da diese Zubereitungsmengen für 4 Portionen gedacht ist sollten die Zutaten in vier gleich Grosse Stücke aufgeteilt werden.
- # Kartoffel schälen, in Scheiben zuschneiden, die Tomaten ohne sie zu schälen in zwei teilen und anschliessend in halbkreisförmige Scheiben zuschneiden, die Spitzpaprika entkernen und in ein paar Teile zuschneiden.
- # In die Mitte einer Alufolie mit den Massen 30x40 cm die Kartoffelscheiben quaratisch nebeneinander legen.
- # Auf die Kartoffel nacheinander Schinken- und Tomatescheiben, Spitzpaprika, Salz einstreuen und auf die oberste Schicht in ein paar Stücke geteilte Schnittkäse legen.
- # Die Alufolie wie ein Paket zusammenlegen. Alle auf diese Weise vorbereiteten vier Pakete in ein Backblech einlegen. Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen.
- # Heiss servieren.

Tipp: Das der Käse während dem Backvorgang schmilzt und an der Alufolie verkleben kann, kann auf Wunsch der Käse auch weggelassen werden.