



Andreas Spitzer



GERICHT ASCHER HÜTTE ÜBERBACKENER ERDÄPFEL – GEMÜSE I PFIFFERLINGE I SPECK I WIESENKRÄUTER

ERDÄPFEL

12 Stück Kartoffel festkochend
200 g Paprika rot & gelb
200 g Karotten
100 g Zwiebel rot
100 g Zucchini
240 g Pfifferlinge
200 g Almkäse
12 Stück Tiroler Speck

SAUERRAHMSAUCE

250 g Sauerrahm
100 g Kräuterpesto
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die gewaschenen Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Das Gemüse würfelig schneiden, zusammen mit den Pfifferlingen in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Kartoffeln der Länge nach halbieren und auf ein Blech auflegen. Die Speckscheiben in einer Pfanne scharf anbraten und auf die Kartoffel geben. Ebenfalls das Gemüse auf den Kartoffeln verteilen und zum Schluss mit Almkäse bestreuen. Nun die Kartoffel bei 175 °C für ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

Zum Servieren mit der Sauerrahmsauce und frischen Kräutern das Gericht vollenden.