



Ofenkartoffeln mit Speck (Patate al lardo di Collonata)

4 Portionen

800 g festkochende Kartoffeln

50g Lardo

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

2 TL Fenchelsamen

4 EL Olivenöl

grobes Meersalz

Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden

Speck in Scheiben und diese in 1 cm breite Streifen schneiden

Knoblauch pellen, halbieren, Keim entfernen, die Hälften in dünne Scheiben schneiden

Rosmarinzweige je nach Größe halbieren oder dritteln

Meersalz, wenn es sehr grob ist, im Mörser stoßen

Alle Zutaten in einer feuerfesten Form vermengen und bei 180° ca. 45 Min im Ofen backen.
Zwischendurch wenden.

Zu Fisch und kurz gebratenem oder gegrilltem Fleisch.