

Fächer-Kartoffeln mit Speck, Thymian und Käse

Für 6 Portionen

6 m.-große Kartoffeln, festkochend 80 g Bacon 50 g Butter
150 g Käse pikant, cremig) 4 Thymianzweige Pfeffer, schwarzer, grob

Den Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen, so dass die Schalen sauber werden. Die Kartoffeln mitsamt Schale mit einem scharfen Messer der Breite nach in ca. 3 mm dicke Scheiben tief einschneiden, wobei die Kartoffeln nicht ganz durchgeschnitten werden. Die Unterseite der Kartoffel muss jeweils verbunden bleiben, damit die Kartoffel einen Fächer-Effekt erhält.

Tipp:

Das Einschneiden der Kartoffeln gelingt besonders gut, wenn man jeweils einen langen Holzlöffel oder zwei dünne Schneidebretter links und rechts der Kartoffel entlang legt. Dadurch werden die Kartoffeln beim Schneiden nicht durchtrennt.

Den Speck in kleinere Stücke schneiden und zwischen die Kartoffel-Scheiben drücken. Mit dem Käse und dem gehackten Thymian analog verfahren, dabei etwas Käse und Thymian zum Garnieren reservieren.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Fächer-Kartoffeln in eine Auflaufform legen und die Hälfte der geschmolzenen Butter über und zwischen die Kartoffel-Scheiben streichen.

Die Kartoffeln ca. 45 Minuten im Backofen backen. Nach der Hälfte der Zeit die restliche Butter über die Kartoffeln streichen und den restlichen Käse darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren mit frischem Thymian garnieren.

NN am 16. Dezember 2021