

Gewürzschinken mit Sautierte Kartoffelscheiben und Rosenkohl mit Champignons



«Tischlein deck dich ist ein tolles und sinnvolles Hilfswerk: Überschüssige, einwandfreie Lebensmittel werden vor der Vernichtung gerettet und an Menschen verteilt, die sie dringend benötigen. Ich unterstütze Tischlein deck dich gerne.»

Sandro Steingruber | acasa Catering, Fürstenu | www.acasacatering.ch

Gewürzschinken

Zutaten

Schinken
Gewürze

Zubereitung

- Den Schinken auf ein grosses Stück Alufolie legen
- Die Gewürze im Mörser zerstoßen, den Schinken rundum damit einreiben und den Schinken fest in Folie einwickeln, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen **(200 Grad) ca. 1 Std. und 15. Min.** garen
- Herausnehmen und in der Folie abkühlen lassen

Servieren

Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit frischem Kerbel auf einer Platte anrichten.

Guten Appetit!

Sautierte Kartoffelscheiben

Zutaten

Kartoffeln
2 EL Olivenöl
Meersalz
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffeln in eine Auflaufform oder in einen Bräter geben
- Mit 2 EL Olivenöl und Meersalz bestreuen und alles im Öl wenden
- Bei **200 Grad** Ober- und Unterhitze (Umluft: **180 Grad**) im vorgeheizten Backofen **ca. 25 bis 30 Min.** garen, dabei mehrmals wenden
- Mit Salz und Pfeffer würzen

Rosenkohl mit Champignons

Zutaten

Rosenkohl
Salz
Butter
Champignons
Petersilie
Zitronensaft

Zubereitung

- Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Rosenkohl darin **ca. 10 Min.** kochen oder bis er sich weich anfühlt, wenn man mit der Gabel hineinsticht
- In einem Sieb abgiessen, gut abtropfen lassen und beiseite stellen
- Butter in einer grossen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze schmelzen und die Pilze darin leicht braun anbraten dabei immer wieder umrühren
- Rosenkohl und Pilze vermischen, mit Petersilie bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und sofort servieren

