

# Ofen-Speck mit Birnen und Petersilienwurzel



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 25 min

Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

500 g	Speck vom Schweizer Schwein, gekocht und geräuchert
800 g	Petersilienwurzeln
800 g	Kartoffeln, mehligkochend
2	Birnen
0.5 Bund	Thymian
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
3 EL	Gemüsebouillon
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	flüssiger Honig
1 EL	Weissweinessig
2 EL	grober Senf
2 EL	scharfer Senf
50 g	Mayonnaise
100 g	Naturejoghurt

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

829	kcal
29 g	Eiweiss
54 g	Kohlenhydrate
53 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

## Tipp

Äpfel passen ebenso gut wie Birnen in dieses Gericht, schälen muss man beide nicht.

## Zubereitung

- 1 Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen. Petersilienwurzeln in Stücke, Kartoffeln in Schnitze schneiden. Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Hälften ebenfalls in Schnitze schneiden.
- 2 Thymianblättchen abzupfen und mit Öl, Bouillon, Petersilienwurzeln, Kartoffeln und Birnen in eine grosse Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen.



**Meine Wahl.**

- 3 Den Speck in zwei grosse Stücke schneiden und Schwarze entfernen. Speck in fingerbreite Scheiben schneiden und zum Gemüse geben. Alles gleichmässig auf einem Backblech verteilen.
- 4 Speck und Gemüse im auf 180 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 200 °C) vorgeheizten Backofen in der Mitte ca. 45 Minuten backen.
- 5 Für den Dip Honig und Essig verrühren. Beide Senfsorten, Mayonnaise und Joghurt beifügen und alles mischen.
- 6 Speck, Gemüse und Birnen mit dem Dip servieren.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).