Ofen-Speck mit Birnen und Petersilienwurzel

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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.

3 Den Speck in zwei grosse Stücke schneiden und Schwarte 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.