

Ofen-Speck mit Birnen und Petersilienwurzel



Der feine Unterschied.

 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.