

Kartoffeln Carbonara

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Schinkenwürfel
- 650 g Kartoffeln
- Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml fettarme Milch
- 2 EL Creme Fraiche
- 200 g Blattspinat
- 2 Eier
- Petersilie und Basilikum nach Geschmack
- 30 g geriebener Parmesankäse
- Pfeffer, Salz, Paprikagewürz, Chilipulver, Muskatnuss



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und 15 Minuten in Salzwasser kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie und das Basilikum fein hacken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad).

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel mit der Zwiebel und dem Knoblauch anbraten. Nach kurzer Zeit den Spinat zugeben und die Hitze reduzieren. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

In einer Schüssel die Eier, die Milch, die Kräuter, den Parmesan verrühren. Mit Chilipulver, Paprika, Salz und etwas Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform geben. Den Pfanneninhalt über die Kartoffeln verteilen und mit der Eier- Käsemasse übergießen. Für 15 Minuten im Backofen garen. Dann auf die vier Teller verteilen und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit