



## Backform mit Kartoffeln, Artischocken und Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 800g Kartoffeln
- 4 frische Artischocken
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 8 Rosmarinzweige
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Eine Backform oder eine feuerfeste Keramik mit Olivenöl einstreichen.
3. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben mit einer Dicke von ½ cm schneiden und für 5 Minuten in Salzwasser kochen.
4. Mit einem Schaumlöffel abtropfen lassen und beiseite stellen.
5. Die frischen Artischocken säubern, die äusseren, härteren Blätter und die Spitzen entfernen; die Herzen halbieren, das Heu entfernen, in Stücke von ½ cm dicke zerschneiden und für 5 Minuten im Wasser der Kartoffeln kochen.
6. Abtropfen lassen, in die Backform abwechselnd mit den Kartoffelscheiben legen, mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Tessiner Grillwurst in Stücke von 2-3 cm zerschneiden und in die Backform auf das Gemüse legen; mit etwas Olivenöl und Rosmarinbüschel würzen; die Backform mit Alufolie abdecken und für ungefähr 20 Minuten im Ofen kochen lassen.
8. Die Folie entfernen und für weitere 20 Minuten kochen oder bis die Kartoffeln beim Anstechen mit einer Gabel weich sind.

9. Zum weiteren Bräunen den Grill für einige Minuten bis zum Ende des Garens einschalten.

10. Die Backform aus dem Ofen nehmen und servieren.