



Kartoffelscheiben mit Prosciutto crudo Piora und Thymian

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 200g Prosciutto crudo Pioradoro
- 800g neue Kartoffeln
- 4 Thymianstrauss
- 120g Butter
- 8EL natives Olivenöl extra
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in jeweils vier Scheiben geschnitten.
2. Für sechs bis acht Minuten dämpfen oder kochen, damit sie, wenn sie noch gabelfest sind, noch immer eine leichte Festigkeit aufweisen, dann vom Feuer genommen.
3. Die Piora Rohschinkenscheiben werden längs halbiert.
4. Mit den Hälften wird jede Kartoffelscheibe umhüllt.
5. Butter und Öl werden in einer grossen antihafbeschichteten Pfanne mit einigen Thymianblättchen erhitzt, die Kartoffeln zugegeben und unter kräftiger Hitze für 6 – 8 Minuten unter gelegentlichem Wenden angebraten, bis sie von allen Seiten goldbraun gebacken sind.
6. Mit dem restlichen Thymian und einer grossen Prise Pfeffer wird nachgewürzt.