



Pfanne aus Luganighetta Gran Riserva und neuen Kartoffeln

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 720 Luganighetta Gran Riserva
- 1000 neue Kartoffeln
- 4 Bund Salbei, Thymian und Rosmarin
- n.b. Olivenöl Extra Vergine
- 4 Frühlingszwiebeln
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Kartoffeln mit Schale waschen, halbieren und 5 Minuten dünsten.
3. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden.
4. 40 ml Öl auf den Boden einer Backform geben und die Kartoffeln mit den Frühlingszwiebeln darauf geben.
5. Salbei, Thymian und Rosmarin hinzufügen.
6. Umrühren und 5 Minuten backen, nochmals umrühren, salzen, pfeffern und weitere 5 Minuten in den Ofen stellen.
7. Die Luganighetta Gran Riserva in 7–8 cm grosse Stücke schneiden und zusammen mit den neuen Kartoffeln auf die Backform legen.
8. Weitere 10 Minuten backen, gelegentlich umrühren.
9. Die Form aus dem Backofen nehmen und servieren.