



# Rosmarinkartoffeln mit Camembert und krossem Rauchfleisch

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelle, abwechslungsreiche Alltagsküche für den eiligen Single

## Zutaten

- 400 g junge, gleichmäßig kleine Kartoffeln, Drillinge
- 200 g Camembert in groben Würfeln
- 120 g durchwachsener Speck oder auch Schinken in Scheiben
- 1 Zweig Rosmarin, gezupft, grob gehackt
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln gründlich waschen, bürsten und vierteln.

### Schritt2

Die Rauchfleischscheiben in einer Stielpfanne bei mäßiger Hitze, kross braten, zunächst auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### Schritt3

Die Kartoffeln mit der Schale, in der gleichen Stielpfanne, mit zusätzlich etwas Olivenöl, 3 - 4 min. anbraten.

### Schritt4

Bei mäßiger Hitze, abgedeckt ca. 20 min. weiter braten, oder bei

### **Schritt5**

180° C in den Backofen schieben, salzen und den Rosmarin verteilen, öfter wenden.

### **Schritt6**

Danach in eine passend Auflaufform umleeren, das Rauchfleisch darüber geben und den Camembert verteilen.

### **Schritt7**

Für ca. 10 min. im Backofen überbacken.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, ev. mit einem frischen, knackigen Blattsalat mit herzhaftem Dressing ergänzen.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** schnelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosmarinkartoffeln-mit-camembert-und-krossem-rauchfleisch/>