



Blechkartoffeln mit Speck, Karotten mit Cognac

Beilage für 4 oder als Hauptgericht für 2 Personen

600	gr	kleine, festkochende Kartoffeln
80	gr	Specktranchen (Frühstückspeck)
½	Bund	Thymian
2	EL	Oliven-Oel
		Meersalz, Pfeffer
200	gr	dünne (ev. mittlere) Karotten
		Cognac oder Brandy (Stock)
		Salz, weisser Pfeffer

Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Papier mit Oliven-Oel beträufeln. Thymian abzupfen, mit Salz und Pfeffer auf das Backpapier streuen. Kartoffeln halbieren, mit je 2 Specktranchen umwickeln und mit der Schnittfläche nach unten, auf das Backpapier legen. In der unteren Ofenhälfte ca. 20 Minuten knusprig backen.

Karotten mit Cognac

Geschälte Karotten in gleich lange Stücke schneiden (etwas kürzer als Dipp). Je nach Auswahl, der Länge nach halbieren. Die Butter zerlassen, Karotten dazugeben, zugedeckt bei mässiger Hitze 20 Minuten dünsten („bissfest“), gelegentlich wenden/ schwenken. Würzen, einen Schuss Cognac dazugeben und die Karotten darin wälzen. Servieren.