

## Knusprige Blech-Kartoffeln mit Speck

### Zutaten:

800 g Kartoffeln, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten  
2-3 EL Olivenöl  
ca. 6 Tranchen Bratspeck, in kleine Stücke geschnitten  
nach Belieben Paprika  
nach Belieben frischer Thymian, Blättchen gezupft  
grob gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Salz

### Zubereitung:

Die Kartoffel-Scheiben in einer Schüssel mit den anderen Zutaten (ausser dem Pfeffer und dem Speck) gut mischen. Den Ofen auf ca. 210 Grad vorheizen. Die Kartoffeln anschliessend auf zwei mit Backtrennpapier ausgelegte Ofenbleche verteilen. Den Speck gleichmässig auf den Kartoffeln verteilen. Die Bleche in den Ofen schieben und die Kartoffeln backen bis sie goldbraun und knusprig sind.

**Wichtig:** Damit die Kartoffeln knusprig werden, die Backofen-Türe während des Backens nicht ganz schliessen.

Die Kartoffeln vor dem Servieren mit schwarzem grob gemahlenem Pfeffer und allenfalls noch etwas Salz abschmecken.

### Variationen:

Die Kartoffeln schmecken auch in der vegetarischen Variante – ohne Speck. Käseliebhaber geben anstelle des Specks wenige Minuten bevor die Kartoffeln gar sind, etwas Käse über die Kartoffeln: z. Bsp. Fontina oder in ganz kleine Stücklein geschnittenen Raclette-Käse. Anstelle von Thymian passt auch Rosmarin. Gibt man etwas Chili zu, werden die Kartoffeln pikant.