

Niederrheinisches Schweinfleisch mit Ofengemüse

Die Zutaten für 6 Personen

1.000 g Schweinfleisch oder auch Geflügel, *8 – 10 Scheiben* luftgetrockneter Schinken, **1.000 g** sehr kleine Kartoffeln ("Drillinge"), **2 Stangen** Lauch / Porree, **800 g** Möhren, **2 Bund** Frühlingszwiebeln, **300 g** Kirschtomaten, **ca. 20** Basilikumblätter, Olivenöl, Meersalz und Pfeffer.

Außerdem:

Küchenpergament

Die Zubereitung

Die Kartoffeln sehr gut waschen. Das Gemüse putzen und in etwa 2 Zentimeter große Stücke schneiden.

Die Kartoffeln mit Schale insgesamt **10 Minuten** in Salzwasser kochen. Nach **5 Minuten** Möhren und Lauch/Porree zugeben, **3 Minuten** später die Frühlingszwiebeln. Dann abseihen und alles tropfnass auf einem Backblech verteilen.

Das Fleisch in Olivenöl drei Minuten rundherum scharf anbraten, salzen und pfeffern. Das Fleisch setzen sie auf das Gemüse. Auf dem Gemüse verteilen Sie nun die Kirschtomaten. Alles salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl benetzen. Die Fleisch mit den Schinken-Scheiben belegen.

Küchen-Pergament kurz in Wasser einweichen und tropfnass über Fleisch und Gemüse legen. Jetzt geben Sie das Blech in den auf **220 Grad** heißen Ofen.

Nach **10 Minuten** das Pergament entfernen und weitere **10 Minuten** im Ofen braten.

Basilikum-Blätter in Streifen schneiden.

Anrichten

Geben Sie auf jeden Teller eine gute Portion Ofengemüse, daneben je zwei Scheiben vom Fleisch und Schinken. Alles mit Basilikum-Streifen verzieren.