

# Würzige One Pan Ofenkartoffeln mit Senfmarinade und Schinken

17. August 2023

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menge: 4 Portionen

## ZUTATEN

**200g Traditions-Beinschinken**

1 kg Kartoffeln, klein

### Für die Marinade:

2 EL Senf, scharf

1 EL Honig

Saft einer halben Zitrone

6 EL Olivenöl

Etwas Salz & Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und halbieren. Den Schinken in Streifen schneiden.

Für die Marinade alle Zutaten glattrühren und die Kartoffeln gut mit der Sauce marinieren.

Einige Kartoffeln mit dem Schinken umwickeln. Die Kartoffeln mit Schinken auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Heißluft für 30 bis 35 Minuten knusprig backen.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und lauwarm mit einem cremigen Frischkäse-Kräuterdip servieren.