

## Kartoffelpäckchen

(für 4 Portionen)

### Zutaten:

125 g	durchwachsener Speck (in dünnen Scheiben)
750 g	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
50 g	Pesto
1 EL	gehackte Basilikumblätter
	Salz
	Pfeffer
75 g	schwarze Oliven (optional)
150 g	milder Schafskäse

### Zubereitung:

1. Speck in Streifen schneiden und knusprig braten. In ein Sieb geben, Fett auffangen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Kartoffeln mit Öl, Pesto, Basilikum und 1 EL Speckfett mischen, salzen und pfeffern.
4. Kartoffelmischung auf 4 Stücke Alufolie (40x30 cm) verteilen,
5. Speck und Oliven darauf setzen und die Folie verschließen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas 3, **Umluft 180 °C**) **40 Minuten** backen.
7. Päckchen öffnen und mit zerbröseltem Schafskäse bestreuen.