

Pecorino - Kartoffeln mit Parmaschinken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Etwas für die Grillsaison, aber auch als kleines Gericht oder Beilage

Zutaten

- 800 g gleichmäßig große Drillinge
- 125 g Parmaschinken in dünnen Streifen
- 75 g geriebenen Pecorino
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 1 Tl Rosmarin, gehackt
- 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Kümmel, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Drillinge in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen, schälen.

Schritt2

Die gehackten Kräuter mit dem Pecorino und etwas Rosenpaprika mischen, den Schinken in Streifen schneiden.

Schritt3

Die Kartoffeln in der Käse - Kräutermischung wälzen und in eine Grillpfanne mit etwas Olivenöl setzen.

Schritt4

Ca. 15 - 20 min. auf den vorgewärmten Grill stellen, hin und wieder wenden.

Schritt5

Den in Streifen geschnittenen Schinken darüber verteilen, weitere

Schritt6

10 min. braten.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** etwas für die grillsaison

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pecorino-kartoffeln-mit-parmaschinken/>