Porchetta mit Rosmarin und Thymian
(Gebratenes Spanferkel mit Rosmarin und Thymian)

500 g Spanferkelrücken ohne Knochen
8 kleine neue Kartoffeln
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 getrocknete Tomaten
4 kleine Artischocken
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl

Getrocknete Tomaten zehn Minuten einweichen und würfeln. Kartoffeln bürsten und vierteln, Schalotten schälen und vierteln, Artischocken von den äußeren Blättern befreien und längs vierteln.

Schwarte des Spanferkels in Rauten einritzen. Kräftig pfeffern und salzen. Von einem Rosmarin- und Thymianzweig Nadeln und Blättchen abstreifen und mit dem Knoblauch sehr fein hacken. Die Schwarte damit einreiben. Spanferkelrücken in Olivenöl rundum anbraten, dann auf der Hautseite bei kleinem Feuer 5 Minuten langsam braten. Dann wenden, alle Gemüse zum Spanferkel geben, Pfanne mit Deckel schließen und die Hitze erhöhen. Nach 15 Minuten das Fleisch noch mal wenden, 5 Minuten braten und dann, wenn möglich, unter einer Grillschlage noch mal die Schwarte bräunen.

Spanferkelrücken aufschneiden und mit den Kartoffeln und Gemüse umlegen.