

SPECKGROMPEREN



Zutaten :

- Kartoffeln mittelgroß
- Bacon
- Butterschmalz
- Zahnstocher

Wie man es macht:

- Kartoffel ca. 20 min. kochen
- kalt abschrecken
- pellen
- Kartoffeln mit Speck umwickeln
- evtl. feststecken (mit Zahnstocher)
- Kartoffeln im erhitzten Butterschmalz unter wenden ca. 5 Min braten

Arbeitszeit: ca.15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kräuterkartoffeln

Zubereitung

- Kartoffeln waschen,
- Kartoffeln halbieren
- Mit der Schnittfläche auf eine gebutterte Fettpfanne legen
- Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 20 Min backen
- Basilikum mit Emmentaler vermischen
- Öl zugießen, bis eine zähe Masse entsteht.
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Kartoffel umdrehen
- je zwei dünne Scheiben Knoblauch und einen TL Käsekräutermasse auf jede Kartoffel geben
- Im vorgeheizten Backofen 200 Grad 5 bis 10 Min überbacken
- Mit Meersalz bestreuen

