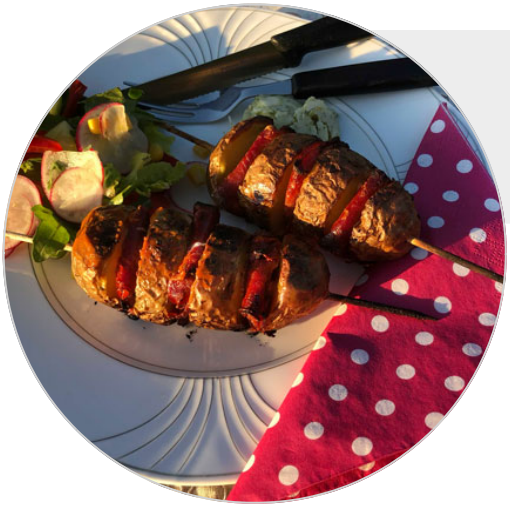
Rezeptempfehlungen



Kartoffel-Bacon-Spieß

Einfaches und schnelles Grillrezept! Für zwei Personen.

1 Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in kochendem Wasser ca. 15 Minuten vorgaren. Abgießen und etwas abkühlen lassen.
2 Die Kartoffeln jeweils in ca. vier Scheiben (nicht zu dünn) schneiden und die Baconscheiben zu Quadraten würfeln.
3 Kartoffeln und Bacon abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Die Holzspieße müssen zuvor über Nacht in Wasser eingeweicht werden, damit sie auf dem Grill nicht brennen!
4 Mit Salz und Pfeffer würzen.
5 Die Spieße auf den heißen Grill an den Rand legen und ca. 15 Minuten unter Wenden grillen, bis der Speck knusprig ist.
6 Die Kartoffelspieße mit der Kräuterbutter servieren.

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln, z. B. Desiree
- 8 Scheiben Bacon
- Holzspieße
- Kräuterbutter
- Pfeffer + Salz

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de