

Basilikum-Speck-Kartöffelchen

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (6 Personen)

- » 24 kl. Kartoffel(n)
- » 12 Scheiben Frühstücksspeck
- » 1 Bd. Basilikum
- » 2-3 EL Öl
- » 200g Raclette-Käse

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 15min garen. Dann abschrecken und schälen.
2. Speckscheiben längs halbieren. Basilikum waschen und abzapfen. Kartoffeln mit je zwei Blättchen Basilikum und Speck umwickeln. Mit Holzspießchen feststecken. Im heißen Öl rundherum ca. 5min knusprig braten.
3. Je zwei Kartoffeln in ein Raclettepfännchen legen und mit Käse überbacken.

Nährwerte: 300kcal/E14g/F19g/KH15g pro Portion

angelegt am: 28.04.2004

Rezept-Nr: 1060

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke