
KAESE - SPECK - KARTOFFELN

Zutaten

- 12 mittelgrosse Kartoffeln
- 350 g Schmelzkäse (z.B. Walliser Bergkäse)
- 12 Tranchen Speck, mager und sehr fein geschnitten
- 2 EL Öl
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- Paprika

Zubereitung

Schalenskartoffeln kochen, heiss schälen und etwas abkühlen lassen. Den Käse in 12 Scheiben schneiden, die Grösse soll den Kartoffeln entsprechen. Zwischen je zwei Kartoffelhälften eine Scheibe Käse legen. Jede Kartoffel mit einer Specktranche umwickeln. In der Bratpfanne das Öl knapp erhitzen und die Kartoffeln zugedeckt bei kleiner Hitze braten, bis der Käse geschmolzen ist. Mit wenig Pfeffer und Paprika bestreuen und sofort servieren.

Im Sommer können die Käse-Speck-Kartoffeln auf dem Grill über der Holzkohlenglut gebraten werden.

für 4 Personen


delicatessa
Globus