

# 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