

# Kartoffeln Spezial

Kartoffel-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 16 kl. Kartoffel(n)
- » 16 Scheiben Frühstücksspeck
- » 2 EL Öl
- » 1 Glas Kartoffel-Dip

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und als Pellkartoffeln in etwas Salzwasser 15-20min garen. Anschließend abgießen und nach Geschmack pellen.

2. Bacon mit einem Teil des Dips von einer Seite bestreichen. Kartoffeln mit Bacon umwickeln, so dass die unbestrichene Seite außen ist. Baconscheiben mit Zahnstochern feststecken.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin von allen Seiten knusprig braten. Mit dem restlichen Dip servieren.

Nährwerte: 550kcal/E29g/F30g/KH37g pro Portion

angelegt am: 08.06.2006

Rezept-Nr: 2032

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