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