

Rezept

Kartoffeln im Käse-Speck-Mantel

Ein Rezept von Kartoffeln im Käse-Speck-Mantel, am 19.04.2024

Zutaten

1 kg junge festkochende Kartoffeln	Salz
2 EL Kümmelkörner	300 g Bergkäse
250 g Frühstücksspeck (in Scheiben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal, 38 g F, 36 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken. 4 EL Salz und den Kümmel dazugeben, das Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. garen.

2. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen, dann längs halbieren. Den Käse in ½ cm dicke Scheiben schneiden, sodass diese zwischen zwei Kartoffelhälften passen.

3. Je eine Käsescheibe zwischen zwei Kartoffelhälften legen und die Kartoffel mit je 1 Speckscheibe umwickeln.

4. Kartoffeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten, bis der Käse leicht zerläuft und der Speck knusprig ist. Die Kartoffeln auf vier Tellern anrichten und servieren. Dazu passt ein knackiger Blattsalat.