

Rezept

Speck-Raclette-Kartoffeln aus dem Ofen

Ein Rezept von Speck-Raclette-Kartoffeln aus dem Ofen, am 18.12.2025

Zutaten

12	nicht zu große festkochende Kartoffeln	Salz
150 g	Raclettekäse (in dicken Scheiben)	12 Scheiben Tiroler Speck
12 Zweige	Thymian	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser in 15-20 Min. gar kochen, dann abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen.
2. Inzwischen Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Käse in etwa der Größe der Kartoffeln zurechtschneiden. Speck auf der Arbeitsfläche auslegen. Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und auf den Speck streuen.
3. Kartoffeln vorsichtig der Länge nach halbieren, innen pfeffern, den Käse einlegen und die Kartoffelhälften wieder zusammenklappen. Je 1 Kartoffel auf das Ende 1 Speckscheibe legen und fest darin einrollen. Mit der Nahtseite nach unten aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis der Speck knusprig braun ist.