

## Rezept

# Speckkartoffeln mit Maroni

Ein Rezept von Speckkartoffeln mit Maroni, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>750 g</b>	mittelgroße vorwiegend fest kochende Kartoffeln		Salz
	8-10 Scheiben Bacon, quer halbiert	<b>1 EL</b>	neutrales Öl
	edelsüßes Paprikapulver		Pfeffer
		<b>200 g</b>	gekochte Esskastanien (Maroni, vakuumverpackt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 20 g F, 14 g EW, 33 g KH

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit etwas Salz in ca. 400 ml Wasser zum Kochen bringen. Zugedeckt in 20-25 Min. gar kochen. Kalt abschrecken, noch heiß pellen, längs halbieren.
2. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dieses mit dem Öl einpinseln. Jede Kartoffelhälfte mit 1/2 Scheibe Bacon belegen, auf das Blech setzen. Mit etwas Pfeffer und Paprika würzen.
3. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. garen. Nach 10 Min. Garzeit die Maroni zwischen den Kartoffeln verteilen und mitbacken.