

Rezept

Speckkartoffeln mit Maroni

Ein Rezept von Speckkartoffeln mit Maroni, am 18.12.2025

Zutaten

750 g	mittelgroße vorwiegend fest kochende Kartoffeln	Salz
1 EL	neutrales Öl	Pfeffer
8-10 Scheiben Bacon, quer halbiert		
edelsüßes Paprikapulver	200 g 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.