



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Speckkartoffeln

Zutaten:

1 kg	vorwiegend festkochende Kartoffeln
3 EL	Pflanzenöl
15	Scheiben Speck
1 Bund	Rosmarin

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten und trocken tupfen, nicht schälen. Anschließend die Kartoffeln halbieren und in einer Schüssel mit dem Pflanzenöl mischen.

Auf jede Kartoffelhälfte einen kleinen Zweig Rosmarin legen und in eine Speckscheibe wickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 50 - 60 Minuten backen, bis der Speck knusprig und die Kartoffeln weich sind.