

Bacon Kartoffel Pie



- 1kg Bacon
- 1,2kg Kartoffeln (festkochende!)
- Gewürzmischung Eurer Wahl
- 200g Käse gerieben
- 4 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Ein Baconnetz flechten. Es muss groß genug ist um später den kompletten Pie zu umschließen. Unbedingt Backpapier unter das Baconnetz legen.

Die Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Das Baconnetz rmit Hilfe des Backpapieres aufrollen. Dann so in der Pfanne platzieren, dass an allen Seiten genügend Bacon übrig ist.

Die übrigen Zutaten auf das Baconnetz schichten und würzen. Die Kartoffeln sollen relativ trocken sein. Dann alles gut zusammenpressen und den Pie mit dem überstehenden Bacon verschliessen.

Das überstehende Backpapier schneidet Ihr am Rand weg und dann kommt der Pie auf den Grill oder in den Backofen. Beim Garen könnt Ihr den Pie etwas beschweren, damit er später schön kompakt ist.

Für 90 Minuten bei 180-190 Grad indirekter Hitze und danach nochmal 20-30 Minuten bei direkter Hitze auf dem Grill garen. Wenn die Kartoffeln weich sind und der Bacon knusprig gebräunt ist, dann ist der Bacon Kartoffel Pie fertig.

Jetzt den Pie kurz etwas abkühlen lassen und wie einen Kuchen auf ein Brett stürzen.