

SPECK-KARTOFFEL-SPIESSE



4	Stk	Kartoffel
16	Schb	Speck

- 1 Die Kartoffel gut waschen und bürsten. Anschließend schälen. In einem Topf mit Salzwasser etwas 10 Minuten kochen. Sie dürfen nicht zu weich sein.
- 2 Etwas auskühlen lassen und in mundgerechte Würfel schneiden. Jeden Würfel mit je einer Scheibe Speck umwickeln.
- 3 Anschließend je 3-4 Kartoffeln auf einen Spieß stecken. Nun noch 5 Minuten rundum am Griller braten.