

Zutaten

- 900 g Kartoffeln
(6 Stück à ca. 150 g)
- 900 g geräucherter
durchwachsener Speck
(30 Scheiben à ca. 30 g)
- 6 Schaschlikspieße
- Pfeffer
- Petersilie



Kartoffel-Spiesse mit durchwachsenem Speck

je 6 Portionen | höchste Grillstufe (Backofen) | Zubereitung: 15 Min. | Gesamt: 45 Min.

Zubereitung:

Gewaschene Kartoffeln für 15 Min. im kochenden Wasser garen, abschütten und etwas auskühlen lassen.

Ofen auf höchster Stufe der Grillfunktion vorheizen. Eine ofenfeste Schale in der passenden Größe bereitstellen, damit die Spieße auf den Rändern aufliegen können. Je Spieß 5 Scheiben Speck und 6 Scheiben Kartoffeln schneiden. Anschließend abwechselnd auf den Schaschlikspieß stecken.

Unter gelegentlichem Wenden die Spieße garen, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad haben. Zum Schluss mit Pfeffer und Petersilie würzen.

Tipp Im Sommer 15 Min. auf dem heißen Grill braten.