



Rezepte aus der Behr Küche

Gegrillte Frühkartoffel im Rosmarin-Speckmantel



Zutaten für 2 Personen

6 Frühkartoffeln „Annabelle“
12 Scheiben Bacon
2 Zweige Rosmarin
Ca. 30g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Frühkartoffeln in reichlich Salzwasser abkochen, abkühlen lassen und pellen. Die kaltgewordenen Kartoffeln längs einschneiden. An der Einschnittstelle die Kartoffel etwas auseinander drücken, ohne dass sie sich wirklich teilen, und darin etwas Butter, Salz und Pfeffer verteilen. Immer zwei Scheiben Bacon überlappend nebeneinander legen. Die Rosmarinzweige waschen, kleinschneiden und auf die Baconscheiben streuen. Dann die Kartoffel mit je zwei Baconscheiben eng umwickeln und alles auf einen, mit Alufolie ausgelegten, Grill legen. Öfter wenden und nach ungefähr 15 Minuten die leckere und knusprige Frühkartoffel im Speckmantel genießen!