

Apfel-Speck-Kartoffeln

mit Käse überbacken

Zutaten für 8 Personen

24 Kartoffeln, klein, festkochend
2 Zweige Rosmarin
24 Scheiben Käse, würzig
150 g Butter
24 Scheiben Frühstücksspeck
4 Äpfel, mehlig
1 Kopf Eichblattsalat
4 EL Balsamico, alt
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser mit Rosmarinzweigen gar kochen. Danach pellen und halbieren, auf die untere Hälfte jeweils eine halbe Scheibe Käse und eine dünne Scheibe geschälten und entkernten Apfel legen.

Mit der oberen Hälfte die Kartoffel bedecken, mit Speck umwickeln und diesen, wenn nötig, mit einem Zahnstocher befestigen. Auf jede Kartoffel eine Butterflocke geben und solange im Backofen garen, bis der Speck schön knusprig und der Käse zerlaufen ist. Das dauert circa zehn Minuten.

Zum Servieren einige schöne Blätter Eichblattsalat mit Balsamico beträufeln und die Kartoffeln darauf setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

