



B.PRO

Kartoffelspieße mit Speck vom Grill

Zutaten:

500 g kleine Kartoffeln
8 Scheiben geräucherter Speck
Salz, Honig
Strauß Rosmarin
Holzspieße

Zubehör:

Multi-Element
Ceran-Kochfeld
Grillplatte

Zubereitung:

Die Kartoffeln säubern und für 15 min. vorkochen.
In der Schale auskühlen lassen.
Die Holzspieße für 20 min. in Wasser einweichen.
Die Kartoffeln mit dem Speck auf die Holzspieße auffädern.
Den Honig in einem Topf mit 2 EL Wasser und dem fein gehackten Rosmarin kurz aufkochen, die Mischung leicht salzen.
Während des Grillens den Spieß mit der Honigmischung einstreichen.

Hinweise:

Als Beilage zum Grillgut geeignet.
Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: einfach /
Kalorien p. P.: keine Angabe

Powered by: