

Zutaten

- 4 dicke Kartoffeln (vorwiegend mehlig-kochend)
- 12 Scheiben Speck
- 12 Scheiben Käse
- Olivenöl
- Kochateliers-Mediterranes-Salz „Wunderwaffe“

Beilage, vom Grill

Fächerkartoffel

Entdecke unser Rezept für fächerartige Kartoffeln mit Speck und Käse. Probiere es aus und kreiere ein BBQ-Highlight! Besuche Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen. Nun zu 2/3 einschneiden, als wolle man Scheiben herunter schneiden. Gut darauf achten, dass die Kartoffel nicht durchtrennt wird. Als Trick kann die Kartoffel zwischen 2 Holzlöffel gelegen werden, so dass die Stiele das Messer stoppen. Die Kartoffeln, auch in den entstandenen Fächern, mit Öl und Salz gründlich würzen. Speck und Käse passend zuschneiden und immer abwechselnd in die Spalten der Kartoffel geben.
2. Bei indirekter Hitze bei ca. 200 °C für ungefähr 1 Stunde garen – die Dauer variiert, je nach Dicke der Kartoffeln.