

Zutaten

- 16 kleine gekochte Kartoffeln
- 50 g Bacon
- 1–2 Zwiebeln
- 30 g Butter
- 3 EL Mehl
- 100 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Bund Schnittlauch

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Beilage

Speckstippe

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstliche Speckstippe! Perfekt für Ihr nächstes Kochprojekt. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffel in Salzwasser kochen und pellen.
2. Aus Butter, Mehl, Milch und Brühe eine Bechamelsauce herstellen. Den Bacon in dünne Streifen schneiden und mit den gewürfelten Zwiebeln farblos anbraten. Danach zur Sauce geben und mitköcheln lassen. Schnittlauch fein schneiden und kurz vor dem Servieren dazugeben. Speckstippe über die Kartoffeln geben.