

Speckkartoffeln

(Rezept von Radio SRF 1-Hörerin Rita Mäder aus Luzern)

Zutaten für 4 Personen:

12 – 16 mittlere Kartoffeln
 12 – 16 Tranchen Bratspeck
 ca. 150 g Käse (Greyerzer, Emmentaler... können auch versch. Käseresten sein)
 Salz, Pfeffer, Paprika
 Zahnstocher

Zubereitung:

Die Kartoffeln als Gschwellti (in der Schale) kochen und abkühlen lassen (können auch vom Vortag sein). Die Kartoffeln schälen und längs halbieren. Je eine Hälfte leicht salzen und pfeffern und mit einer dicken Käsescheibe belegen und mit der anderen Hälfte bedecken. Das Ganze mit einer Specktranche umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Speckkartoffeln in eine ofenfeste Form stellen und mit Pfeffer und Paprika bestreuen. Bis hier kann alles vorbereitet werden. Jetzt müssen die Speckkartoffeln nur noch für 15 – 20 Minuten in den 200 °C heissen Ofen, und fertig ist das einfache, aber gute Gericht!

Dazu unbedingt reichlich Salat servieren.

