



Speckkartoffeln à la Pippilotta

4-6 Portionen

6 mittelgroße Kartoffeln
12 Scheiben Bacon oder Bauchspeck
200g Kräuterschmelzkäse
200 ml Sahne

Kartoffeln kochen, pellen und halbieren
Sahne und den angewärmten Schmelzkäse miteinander vermengen

Die Kartoffelhälften mit je 1 Speckscheibe umwickeln, in eine Auflaufform legen und mit der Käsemasse bedecken. Bei 170° in den Ofen geben, bis der Käse beginnt, braun zu werden.

Prima Beilage zu Gegrilltem.