

Fächerkartoffeln mit Speck

Zutaten für 2 Personen:

- + 6 mittelgroße Kartoffeln, fest oder vorwiegend festkochend
- + Marinade aus
 - 2 EL Olivenöl,
 - 2 Zehen Knoblauch
 - Pfeffer und Salz
- + 4 – 6 Scheiben Bacon



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit einem Gemüsemesser in 2 – 3 mm Abstand gleichmäßig nicht ganz bis zum Boden einschneiden, ca. zu $\frac{3}{4}$ tel der Kartoffel. Mit der Marinade bepinseln.

Bei 175 Grad für ca. 20 min im Ofen garen. Dann den Speck in Stückchen reißen und immer wieder in die Fächer schieben, am besten mit dem Gemüsemesser. Noch einmal ca. 20 min backen, bis sie schön kross sind.

Dazu passt unbedingt ein frischer Salat der Saison, z.B. Lollo Rosso, Eisbergsalat oder grüner Salat mit einem einfachen Dressing und Tsatsiki (siehe Krautsalat - Gyros-Rezept).