



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Speck-Kartoffeln im Bratschlauch aus dem Backofen

320 g kleine Kartoffeln
130 g Frühstücksspeck
4 kleine Lorbeerblätter
2 TL Kümmel
1,5 TL Meersalz
4 EL Olivenöl
Pfeffer



**Speck-Kartoffeln im Bratschlauch
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Die Kartoffeln schälen, waschen und in eine Küchenschüssel geben. Den Speck in Streifen schneiden und zu den Kartoffeln dazu geben. Lorbeerblätter, Kümmel, Meersalz und Öl mit in die Schüssel geben. Reichlich Pfeffer darauf streuen und alles gut vermischen. Die Kartoffelmischung in einen Bratschlauch geben. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen, dann die Speck-Kartoffeln 45-50 Min. im Backofen garen.