

Junge Frühjahrskartoffeln im Speck-Rosmarin-Mantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 12m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 24m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '24', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '12m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ideal für jedes Grillfest, herzhaft, „schmackig“, passt eigentlich zu Allem

Zutaten

- 1 kg fest kochende, gleichmäßig große Kartoffeln (Drillinge)
- 10 Stück lange Rosmarinzweige
- Etwas gehackten Rosmarin
- 20 dünne Scheiben geräucherter Katenspeck
- Etwas Alufolie für den Grill
- Salz, etwas Kümmel
- Für die Kräuter Crème fraiche:
 - 200 g Crème fraiche, etwas Milch
 - 3 El frischer, gehackter Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Thymian,
 - Salz, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die jungen Kartoffeln gut waschen und abbürsten, mit Salz und etwas Kümmel ca. 18 min. nicht zu weich kochen, etwas abkühlen lassen.

Schritt2

Nunmehr etwas einschneiden, auseinanderdrücken, salzen, pfeffern und etwas gehackten Rosmarin in die Einschnitte geben.

Schritt3

Jede Kartoffel straff mit 2 dünnen Scheiben Katenspeck umwickeln, jeweils 2 Kartoffelchen auf einen

Rosmarinspieß stecken.

Schritt4

Den Grill mit einer ausreichend großen Alufolie auslegen und dünn mit Öl bestreichen. Die Kartoffelspieße platzieren und für 10 - 12 min., mit 10 cm Abstand zur Glut grillen.

Schritt5

Die Kräuter Crème fraiche:

Schritt6

Crème fraiche mit etwas Milch glatt rühren, etwas salzen und mit Cayenne würzen. Die gehackten, frischen Kräuter unterheben, nachschmecken und zu den Kartoffeln servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** crème fraiche, kartoffeln, rosmarin, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/junge-fruehjahrskartoffeln-im-speck-rosmarin-mantel/>