



Kartoffel-Bacon-Spieß

Einfaches und schnelles Grillrezept! Für zwei Personen.

- 1 Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in kochendem Wasser ca. 15 Minuten vorgaren. Abgießen und etwas abkühlen lassen.
- 2 Die Kartoffeln jeweils in ca. vier Scheiben (nicht zu dünn) schneiden und die Baconscheiben zu Quadraten würfeln.
- 3 Kartoffeln und Bacon abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Die Holzspieße müssen zuvor über Nacht in Wasser eingeweicht werden, damit sie auf dem Grill nicht brennen!
- 4 Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Die Spieße auf den heißen Grill an den Rand legen und ca. 15 Minuten unter Wenden grillen, bis der Speck knusprig ist.
- 6 Die Kartoffelspieße mit der Kräuterbutter servieren.

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln, z. B. [Desiree](#)
- 8 Scheiben Bacon
- Holzspieße
- Kräuterbutter
- Pfeffer + Salz