



SNACK

## KARTOFFEL-SPECK APÉROSPIESSE



★★★★★ (79)

25 MINUTEN  
FÜR 4-6 PERSONEN

### ZUTATEN

#### Apérospiesse

- ca. 16 Zahnstocher aus Holz
- 600 g kleine festkochende Kartoffeln
- 6 bis 8 Specktranchen
- Salz & Pfeffer

#### Kräuter Frischkäse-Dip

- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Kerbel
- 180 g Frischkäse
- ½ TL Cayennepfeffer
- Salz

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Zahnstocher ca. 30 Minuten in kaltes Wasser legen. Unterdessen die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser bissfest kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln trocken tupfen oder ausdampfen lassen.
- 2 Die Specktranchen der Länge nach in Streifen schneiden. Die Kartoffeln mit den Speckstreifen umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Den Backofen auf 200° C vorheizen und die Spiesse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Im vorgeheizten Ofen ca. 5 bis 8 Minuten knusprig backen.
- 4 Für den Dip die Kräuter fein hacken. Mit dem Frischkäse verrühren und mit Cayennepfeffer sowie Salz abschmecken. Den Dip zu den Kartoffelspiessen servieren.