



SNACK

## KARTOFFEL-SPECK APÉROSPIESSE



★★★★★ (40)

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.