

Kartoffelspieße

Zutaten für 4 Portionen:

12	kleine fest kochende Kartoffeln
	Salz
12	Salbeiblätter
12	Scheiben Schinkenspeck
20 g	Butterschmalz
4	Holzspieße



Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, abgießen, abschrecken, abkühlen lassen und pellen. Die Kartoffeln mit je einer Speckscheibe und einem Salbeiblatt umwickeln und auf den Spieß stecken. Butterschmalz in eine Pfann erhitzen und die Spieße darin auf jeder Seite 8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.