

Winte's Kartoffeln



Mozzarella- Kartoffeln

- 12 kleine Kartoffeln
- 1 Mozzarella
- Paprikapulver
- Kräuterlinge von Knorr

Die Kartoffeln schälen und unzerteilt gar kochen und abgießen. Danach die Kartoffeln in eine Pfanne mit etwas Öl geben und rundherum anbraten, dabei die Kartoffeln mit Kräuterlingen und Salz würzen. Die Kartoffeln werden auf ein Blech oder in eine Auflaufform gelegt, mit je eine Scheibe Mozzarella bedeckt und mit Kräuterlinge gewürzt. Den Mozzarella im Backofen kurz anschmelzen lassen.

Kartoffeln in Speckmantel

- 12 Kartoffeln
- Bacon (Frühstücksspeck)
- Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser 20-25 min. garen. Kartoffeln pellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln mit Speck umwickeln und in eine Auflaufform geben, ca. 15 min. im Backofen grillen.

Viele Grüße

Hilmer Winte
Falldorf 10
28857 Syke
Tel: 04240/1053

„ Die Winte's „