

# DEUTSCHE TAPAS – BRATKARTOFFELN MIT SPECK

## DEUTSCHE TAPAS – BRATKARTOFFELN MIT SPECK

Deutsche Tapas auf ein Buffet zu bekommen ist nicht einfach. Erst recht nicht, wenn es ein Buffet für knapp 20 Leute sein soll. Die schwierigste Frage war bei allen Mini-Gerichten: wie richte ich es an? Wenn man in kleiner Runde Tapas macht ist das kein Problem, kleine Schälchen werden auf den Tisch gestellt und jeder greift zu. Auf einem Buffet ist das nicht so leicht. Ich habe mich hier entschieden die Bratkartoffel als Träger zu nutzen und den Speck in kleinen Röllchen darauf anzurichten. In der gleichen Form gab es noch eine nordische Variante mit Matjes auf Bratkartoffel. Und wer es lieber ganz klassisch mag findet hier mein Lieblingsrezept für Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln



„in groß“.



Zutaten:

12 kleinere Kartoffeln

2 EL Sonnenblumenöl

2 TL getrockneter Oregano

Pfeffer & Salz

6 Scheiben Schinken

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält und der Länge nach halbiert. Dann lege ich sie mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Die obere Seite pinsel ich mit Öl ein und bestreusel sie mit Oregano und frisch gemahlenem Pfeffer & Salz.

So kommen die Kartoffeln für 40 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen.

Wenn sie leicht knusprig aussehen hole ich sie raus und lasse sie kurz abkühlen.

Dann halbiere ich die Schinkenscheiben und drehe je eine halbe Scheibe zu einem kleinen Röllchen ein. Die Kartoffeln werden jetzt gewendet. Auf die flache Seite (die vorher unten war) stecke ich mit dem Spießchen je ein Schinkenröllchen. So kommen die „Bratkartoffeln“ nochmal für 10 Minuten in den Ofen bis der Schinken knusprig wird.

Diese Häppchen können warm oder auch abgekühlt serviert werden.

Lasst es euch schmecken!

