



Speck-Kartoffeln mit Kräuter-Ei-Dip

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Bacon	200 g
Olivenöl	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Gemüsebrühe	600 ml
Eier	4 St.
Petersilie, frisch	10 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Kressebeet	1 St.
Schmand	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, kleine Auflaufform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln schälen und waschen. Baconscheiben halbieren, jede Kartoffel in eine halbe Scheibe wickeln und in eine geölte Auflaufform setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Brühe angießen. Im Backofen ca. 45–55 Min. backen, dabei Kartoffeln gelegentlich mit etwas Brühe aus der Form übergießen.
2. Inzwischen in einem Topf ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen und Eier darin ca. 10 Min. hart kochen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken, pellen und hacken.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Kresse im Kästchen waschen, trocken schütteln und vom Kästchen schneiden. In einer Schüssel Kräuter mit Eiern und Schmand vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	593 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	36 g