



## Kartoffelspalten im Speckmantel mit "Kräuter-Gart´l-Dip"

Die etwas andere Beilage zu Gegrillten, feine Kartoffelspalten im Speck gegrillt, mit unserem "Kräuter-Gart´l" in Olivenöl.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kartoffeln à ca. 120 g
- 2 EL "Kräuter-Gart´l"
- 1/2 TL Steinsalz
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Weinessig mild
- 1 TL "Chili" geschrotet
- 8 Scheiben Bacon

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in kochendem Wasser ca. 15 Minuten vorgaren. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Speckscheiben halbieren und längs durchschneiden.

"Kräuter-Gart´l" mit Salz, Olivenöl, Weinessig und "Chili" gut mischen.

Kartoffeln längs in je ca. 6 dicke Spalten schneiden. Kartoffelspalten mit je 1 Speckscheibe umwickeln.

Kartoffeln auf dem heißen Grill am Rand ca. 10 Minuten unter Wenden grillen. Kartoffeln mit "Kräuter-Gart´l"-Dip servieren und genießen.

**Tipp:** Wer seine Kartoffelspalten lieber vegan möchte, lässt den Bacon weg, und würzt die Spalten mit einem unserer feinen Kräutersalze.