



GUSTO IN FAMIGLIA

SÜDTIROLER SPECK MIT KARTOFFELPRALINEN UND APFEL-CHUTNEY

40 Minuten – leicht – 4 Personen



Zutaten:

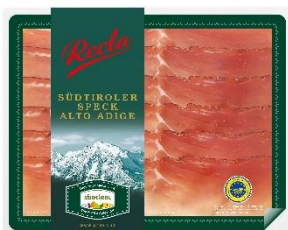
- 200 g Runde neue Kartoffeln
- 40 g Kartoffelchips
- 120 g Apfel-Chutney
- 12 Scheiben Recla Südtiroler Speck g.g.A.
- 20 g Geriebenen Kren
- 20 g Petersilienblätter

Zubereitung:

1. Für die Kartoffelpralinen, die neuen Kartoffeln (wenn möglich runde Kartoffeln) mit der Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten weichkochen.
2. Die noch warmen gekochten Kartoffeln mit etwas Apfel-Chutney bestreichen und in den grob zerbröselten Kartoffelchips wälzen.

Fertigstellung:

1. Die Südtiroler Speck Scheiben auf Teller anrichten, mit den gekochten neuen Kartoffeln in Kartoffelchips gewälzt dazulegen.
2. Die Südtiroler Speck Scheiben mit dem frisch geriebenen Kren bestreuen, mit Petersilienblättern garnieren und mit etwas Apfel-Chutney servieren.



Südtiroler Speck g.g.A. 90g

Diese Südtiroler Speckscheiben sind dünn, zart, vielseitig und damit eine ideale Zutat für jegliches Gericht.