



BBQ Bacon Potato Volcano

4 große Kartoffeln
300g Cheddar
225g Frischkäse
1 Stange Frühlingslauch
12 Streifen Bacon
BBQ Sauce
Sour Cream
Schnittlauch

Die Kartoffeln 20 min vorkochen. Danach oben und unten abschneiden und mit einem Parisienausstecher die Kartoffel aushöhlen.

200g Cheddar mit dem Frischkäse und der in feine Ringe geschnitten Frühlingslauch mit einander vermischen und in die Kartoffeln füllen.

Danach wird die gefüllte Kartoffel mit Bacon umwickelt und aufrecht im Grill bei 175c gegrillt.

Nach 30 min bestreuen wir die Kartoffeln von oben mit dem Restlichen Cheddar und glasieren den Bacon mit BBQ Sauce.

Nun für weitere 15 min im Grill lassen.

Zum Servieren mit einem Löffel Sour Cream und Schnittlauch garnieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82