



Junge Wedges - Potatos mit Bacon und altem Gouda

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Für die Hausfrau oder den Single mit wenig Zeit, einfach, für jeden Tag

Zutaten

- 800 g - 900 g gleichmäßig große Kartoffeln mit Schale in dünnen Schnitzen
- 125 g Gouda in 3 cm großen Streifen
- 125 g Schinkenspeck in 3 cm großen Streifen
- 3 El gutes Oliven - oder Rapsöl
- 1 strammer Tl gehackter Rosmarin
- Grobes Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die gut unter fließendem Wasser jungen Kartoffeln abbürsten, in schmale Schnitze schneiden.

Schritt2

Auf dem flachen Backblech oder einer passenden Auflaufform gleichmäßig verteilen; pfeffern und das Öl darüber tröpfeln.

Schritt3

Die Kartoffeln wenden, mengen, damit es sich gut verteilt.

Schritt4

Für ca. 15 min. in den auf 220 ° C ober / Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben. Dann den gehackten Rosmarin und grobes Salz gleichmäßig darüber streuen und die Bacon - und Goudastreifen darüber legen.

Schritt5

Weitere 4 - 5 min. weiter garen, knusprig werden lassen und sofort zu Tisch geben.

Schritt6

Dazu passt ein großer, frischer Blattsalat mit einem ebenfalls herzhaften Dressing.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/junge-wedges-potatos-mit-bacon-und-altem-gouda/>