

Pellkartoffel-Sandwich

Dafür kochen wir erst einmal Pellkartoffeln – damit man sie nachher auch wirklich wie einen Burger zusammenlegen kann, suchen wir längliche oder runde, aber möglichst flache und gleich große Exemplare aus. Zum Aus-der-Hand-Essen eignet sich allerdings der Kartoffelburger nicht – lieber auf einem Teller servieren, zusammen mit einem grünen Salat.



Zutaten für vier bis sechs Personen (Vorspeise oder Imbiss)

- 6-8 längliche Kartoffeln (möglichst eine festkochende Sorte)
- 8 dünne Käsescheiben
- 1 Tasse gemischter Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Basilikum
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- Salz
- Pfeffer
- Delikatesspaprika
- ca. 10 hauchdünne Scheiben Speck
- 2 EL Öl

Zubereitung:

- Die Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt 20 bis 25 Minuten gar kochen. Abgießen und etwas ausdampfen lassen.
- Die Kartoffeln längs halbieren. Die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer bestreuen. Je eine Käsescheibe auflegen, je eine Hälfte mit einer Schinkenscheibe belegen und mit gehackten Kräutern bestreuen. Zwei Hälften zusammensetzen, dabei mit der Handfläche etwas flach drücken.
- Das "Sandwich" mit einer hauchdünnen Speckscheibe umwickeln, damit es nicht auseinanderfällt. Nebeneinander in einer beschichteten Pfanne in heißem Öl auf beiden Seiten 5 Minuten braten, bis sie appetitlich gebräunt sind.

Beilage: ein grüner Salat

Getränk: ein Pils oder ein Glas Weißwein, etwa einen leichten, frischen Riesling