

Bacon Tarte mit Kartoffel-Käse-Füllung

Zutaten:

- 500 g vorgekochte Kartoffeln
- 300 g Bacon
- 250 g Streukäse
- S&P

Eine kleine Springform mit Bacon auslegen, und die in Scheiben gewürzten, geschnittenen Kartoffeln abwechseln mit Käse aufschichten. Zum Schluss den Bacon wieder zurückklappen sodass von den Kartoffeln nichts mehr zu sehen ist. Nach 40 Minuten im indirekten Bereich des Grills bei 180-200 °C ist die Tarte fertig.

