Folienerdäpfeln

Die Folienerdäpfeln sind eine wunderbare Beilage. Besonders zu gegrilltem Fleisch sind sie sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

4 Stk.	Erdäpfel (groß)
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Alufolie

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Erdäpfeln gründlich waschen und bürsten. Mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern und rundum mehrmals mit einer Gabel einstechen. Danach in Alufolie einwickeln.
3. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 1 Stunde garen.
4. Die Erdäpfel aufschneiden und je nach Belieben mit Tzatziki oder andere Saucen wie Knoblauch-Sauerrahm-Sauce füllen.

Tipp

Natürlich lassen sich die Erdäpfeln auch auf dem Grill in der Glut hervorragend zubereiten.