

Folienkartoffeln

Die Folienkartoffeln dürfen auf keinem Grillfest fehlen. Dieses Rezept ist ein unbedingtes Muss im Sommer.

Verfasser: JOYA

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: JOYA

Zutaten

2 Stk. Kartoffeln (große (à 200 g))
1 TL Öl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 4-5) vorheizen. Kartoffeln mit Öl bepinseln, in Alufolie wickeln, im vorgeheizten Ofen auf dem Rost in ca. 60 Minuten weich braten.
2. Kartoffeln aus der Folie wickeln, aufschneiden und nach Belieben füllen.

Tipp

Mit Champignons in Cremesauce, Curry-Spinat oder gebratenem Brokkoli füllen, dazu schmeckt Senf und Tomaten-Sellerie-Dip.