

# 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 Cremesoße, Curry-Spinat oder gebratenem Brokkoli füllen, dazu schmeckt Senf und Tomaten-Sellerie-Dip.