

Folienkartoffel



Bearbeitungszeit

20m



Kochzeit

1h (je nach Größe)



Gesamtzeit

1h 20m



Portionen

8

Zutaten

8 große Kartoffel(n), mehlig, gut gebürstet

8 TL Öl

Salz und Pfeffer

Anweisung

- 1 Aus Alufolie 8 Quadrate zum Einwickeln der Kartoffeln reißen und mit Öl bestreichen.
- 2 Die Kartoffeln ringsum mehrmals anstechen, salzen, pfeffern und fest in die Folie einrollen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 50 - 60 Minuten bei 220 °C, Gas Stufe 3 oder 200 °C Umluft oder auf dem Holzkohlegrill in der Glut garen.