

FOLIENKARTOFFELN

Für 6 Personen

Zutaten:

- 24 Kartoffeln (ideal sind neue Kartoffeln mit feinem Fleisch, Typ Rosa).
- Die Kartoffeln waschen und abtrocknen, ohne sie zu schälen.
- Jede Kartoffel in ein Alufolie Quadrat (wie ein grosses Bonbon) einwickeln. In den gesäuberten Backofen direkt auf die Sohle legen.

Zubereitung:

- Im geschlossenen Ofen, bei 240-260°C (1 Stunde) oder bei offenem Ofen, wobei die Glut kranzförmig verteilt wird (45 Minuten).
- Aus dem Ofen nehmen und in einem Weidenkorb auftragen.
- Bei Tisch die Folie einschneiden und auf der ganzen Länge auseinanderziehen, eine Nuss Butter darauflegen.

