



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls Backofenkartoffeln

Zutaten:

- pro Person 1 bis 2 große Kartoffeln (z. B. Rote Laura extra groß)
 - Öl zum Einstreichen
 - Salz
 - evtl. Kümmel
 - Alu-Folie zum Verpacken
-
- dazu ggf. Käuterquark oder Zaziki reichen

Backzeit: ca. 1 Stunde

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abschrubben (dann kann auch die Schale mitverzehrt werden) und anschließend mit etwas Küchenkrepp abtrocknen.

Nun von der Alu-Folie entsprechend der Anzahl der Kartoffeln Stücke abtrennen, in die man die Kartoffeln vollständig einwickeln kann.

Legen Sie jetzt eine Kartoffel auf ein Stück Alu-Folie und schneiden auf der Oberseite mit einem scharfen Messer ein tiefes Kreuz hinein. Anschließend pinseln Sie die Kartoffel rundherum mit Speiseöl ein und bestreuen die eingeschnittene Oberseite mit reichlich Salz. Auf Wunsch können Sie auch einige Kümmelkörner obenauf streuen.

Verschließen Sie die Alu-Folie und bereiten Sie die anderen Kartoffeln entsprechend zu.

Backofen auf 200° vorheizen. Die vorbereiteten Folienkartoffeln auf ein Backblech legen, auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und ca. 1 Stunde (je nach Größe) backen.

Als Garprobe können Sie mit einer Messerspitze oder besser einem Holzspieß in die Kartoffel stechen. Ist die Kartoffel gar, kann man problemlos hineinstechen.

Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!

Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepfen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Kartoffeln/Maria Lanznaster/PIXELIO

