



Folienkartoffeln

Zutaten:

8 mehlig kochende Kartoffeln (1 kg)
Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Kümmel
250 g Kräuter-Crème fraiche

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Heißluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Kartoffeln waschen, an der Oberseite etwa 1 cm einkerben. Die Gewürze in den Einschnitt streuen. Alufolienstreifen mit Öl auspinseln, die Kartoffeln einzeln verpacken und im Backofen 45-60 Min. backen.
Vor dem Servieren die Alufolie öffnen und je einen Löffel Crème fraiche darauf geben.

Tipp:

Die Kartoffeln vor dem Backen halbgar kochen, dann verkürzt sich die Backzeit auf 20 Min.

Variante:

Kräuterquark: 200 g Magerquark mit 1-2 EL Milch und 3 EL Crème fraiche glatt rühren. 4 EL gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, glatte Petersilie, Dill und Kerbel) und evtl. 1 klein geschnittene Zwiebel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quarkdip: 150 g Magerquark mit 4 EL Buttermilch oder Sahne glatt rühren. 1 Tomate kreuzweise anritzen und kurz in kochendes Wasser legen, herausnehmen, häuten, halbieren, die Stängelansätze herausschneiden, entkernen und würfeln. 1 Sardelle und 2 Oliven ebenfalls würfeln. Alles unter den Quark heben und mit 2 EL Zwiebelwürfeln etwas Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen.