

# Folienkartoffeln mit Sour Cream

## Baked Potatoes with Sour Cream



### Zutaten für zwei Personen:

2 große, mehlig kochende Kartoffeln (Grillkartoffeln)

Salz

Alufolie

1 Becher Sour Cream

2 Scheiben roher oder gekochter Schinken (optional)

### Weißer Sauce (optional):

125 g Joghurt

125 g Crème fraîche mit Kräutern

1. Kartoffeln in kaltem Wasser gründlich bürsten und in leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln kurz trockendämpfen.

2. Alufolie in genügend große Stücke teilen und die Kartoffeln darin locker einwickeln.

3. In den vorgeheizten Ofen bei 225° auf den mittig eingeschobenen Rost legen und etwa 15-25 Minuten backen.

4. Die Folie mit den Kartoffeln öffnen, Kartoffel aber in der Folie lassen. Kartoffeln längs anritzen und aufdrücken. Einen Klecks Sour Cream darauf

geben, den Rest der Sour Cream separat reichen. Alternativ weiße Sauce oder auch Kräuterquark verwenden.

### Weißer Sauce:

1. Joghurt und Crème fraîche mit Kräutern in einer Schüssel mit einer Gabel gut vermengen.

2. Alternativ normale Crème fraîche nehmen und frische Kräuter selbst hacken.

### Hinweise:

Die Kartoffeln werden - ähnlich wie bei Grillkartoffeln - vorgekocht, um die Backzeit zu verkürzen.

Wenn man die Kartoffeln nicht vorkocht, sticht man sie mit einem Zahnstocher vielfach ein. Optional bestreicht man die Alufolie vor dem Einwickeln mit etwas neutralem Öl. Die Garzeit im Ofen verlängert sich auf ca. 100-120 Minuten.

Zu Folienkartoffeln passen auch Räucherlachs oder Garnelen sehr gut.

### Schlagerworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 50 min, kleine Gerichte, Beilagen, Kartoffeln, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 13.01.2023