



Baked Potatoes mit Sauerrahm

Beilagen, KSW 23.05.2014

vorbereitung 20 Min · **kochen** 1 h · **portionen** 8 Portionen · **quelle** KSW
Rezepte Service

ZUTATEN

8 fest kochende mittelgrosse
Kartoffeln

--- FÜLLUNG ---

2 Becher Sauerrahm

1 Bund Gartenkräuter

Grill-Würzmischung

Mit frischen gehackten Gartenkräuter dekorieren.

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. In Alufolie einwickeln. Die Alupäckchen in den Grill geben und ca. 60 Minuten bei 180 °C grillen.

Die Gartenkräuter fein hacken, mit Sauerrahm vermengen und mit Gemüse Würzmischung abschmecken.

Baked potetos mit oder ohne Folie kreuzweise tief einschneiden und etwas auseinander drücken. Mit dem gewürzten Sauerrahm füllen.