

Folienkartoffel (Baked Potato)

Agria



unsere Rezepte

- mit hervorragender Speisequalität
- keine Verfärbung im rohen Zustand
- kein Nachdunkeln nach dem Kochen
- sehr hoher Vitamin C Gehalt



einfach



Folienkartoffel (Baked Potato)

Zutaten

Rezept für beliebig viele Personen
Pro Person zwei große Kartoffeln **Sorte Agria**

Zubereitung

Kartoffeln sorgfältig waschen und bürsten. Alufolie auf der Innenseite einfetten und die Kartoffeln einzeln darin einwickeln.

Auf dem Grillrost im Backofen bei 220° C etwa 45 Minuten garen. Dann die Alufolie mit einem scharfen Messer einmal längs und einmal quer einschneiden. Kartoffeln von unten etwas auseinander drücken und servieren.

Folienkartoffel Agria darf auf keinem Grillfest fehlen!

Dazu schmeckt besonders gut:

Kräuterbutter aus 250 g Butter, sehr fein gehackter kleiner Zwiebel, einer zerdrückten Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, 1 Tl Senfpulver, 1 El gekörnte Brühe, je 1 Tl fein gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen, Zitronenmelisse (oder etwas Zitronensaft), Maggikraut (Liebstöckel).



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580
eMail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz