

# Folienkartoffeln

Mit diesem Rezept sind Ofenkartoffeln schnell und einfach zubereitet. Und sie lassen sich mit nur wenigen leckeren Zutaten immer wieder anders füllen.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Folienkartoffeln:

4 mehligkochende Kartoffeln (je etwa 250 g)  
2 EL Olivenöl  
Salz

### Außerdem:

Alufolie

Wie gelingen klassische Folienkartoffeln aus dem Backofen?:

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Folienkartoffeln zubereiten:

Kartoffeln waschen und trocknen. Olivenöl mit Salz mischen, die Kartoffeln damit bepinseln. Die Kartoffeln einzeln in Alufolie wickeln und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Garzeit: etwa 60 Min.**

Wenn die Ofenkartoffeln gar sind, Alufolie öffnen und die Kartoffeln auseinanderdrücken.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Folienkartoffeln mit [Sour Cream](#) oder [Sour Cream mit Kräutern](#) servieren.
- Die Folienkartoffeln können mit geräuchertem Lachs, gebratenen Hähnchenbruststreifen oder Pilzen oder auch mit Käse ergänzt werden.
- Die Folienkartoffeln schmecken lecker als Snack, aber auch mit Salat oder zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

