

Folienkartoffeln

mittel - einfach

Zutaten

- 8 Stück Lungauer Eachtling (Erdapfelsorte)
- 50 g Bauchspeck
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Lauch
- etwas Butter
- 250 g Sauerrahm
- beliebig Petersilie
- Salz



Zubereitung

- Erdäpfel waschen und in Alufolie wickeln
- Folienkartoffel je nach Größe bei 200 °C bei ca. 45 min im Rohr garen lassen
- inzwischen Speck, Zwiebel und Lauch klein schneiden und in einer Pfanne in Butter andünsten
- mit Salz und Petersilie würzen und mit dem Sauerrahm vermischen
- Kartoffeln aus dem Rohr nehmen und mit der Sauerrahmsauce servieren