

Rezept

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Ein Rezept von Folienkartoffeln mit Kräuterquark, am 10.06.2026

Zutaten

8 große vorwiegend festkochende Kartoffeln (je etwa 200 g) 2 EL weiche Butter
Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 200 Grad). Die Kartoffeln gut waschen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. 8 Stück Alufolie auf der glänzenden Seite mit Butter einstreichen und mit Salz bestreuen. Je 1 Kartoffel darauflegen und mit der Folie umhüllen. Auf dem Rost im Ofen (Mitte) etwa 1 Stunde backen, bis sie gar sind.