Rezept

Ofenkartoffeln de luxe

Ein Rezept von Ofenkartoffeln de luxe, am 10.06.2025

Zutaten

8	festkochende Kartoffeln (je etwa 150 g)
2 TL	Basilikumpesto
4	Pfeffer
	Öl für die Folie
150 g	Schmand
	Salz
4 Stück	Alufolie (ca. 30 x 40 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Folien ausbreiten und mit etwas Öl bepinseln. Die Kartoffeln waschen und kreuzweise ein-, aber nicht durchschneiden. (Je nach Größe der Kartoffeln auch mehrmals einschneiden.) Den Schmand mit dem Pesto glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Je 2 Kartoffeln auf ein Folienstück legen und den Schmand in die Öffnungen verteilen. Die Folien über den Kartoffeln gut verschließen. Die Päckchen auf ein Backblech setzen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. garen.

3. Die Folienpäckchen auf Teller verteilen. Zum Essen öffnen und die Kartoffeln direkt aus der Folie essen. Oder einzeln auf Teller setzen.