



Folienkartoffel mit Curry-Joghurtcreme und Mandeln

🕒 45–60 Min   

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln einzeln in Alufolie verpacken und in die Glut legen oder indirekt grillen. Nach 40-45 Minuten mit einer Gabel anstechen ob sie weich sind.
- 2 Den Frischkäse mit dem Joghurt, Kotányi Curry Madras, Chili und Salz verrühren.
- 3 Die Erdäpfel vom Grill nehmen und der Länge nach mit einem Messer einschneiden. Den Spalt etwas ausweiten um ihn einfacher mit der Currycreme befüllen zu können.
- 4 Vor dem Servieren die gefüllten Folienkartoffel mit gehacktem Koriander und Mandeln bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk.	Kartoffeln mit Schale, groß
8 EL	Frischkäse
6 EL	Naturjoghurt
4 EL	Mandeln, gehackt
2 EL	Koriander, frisch gehackt
3 EL	♦ Curry Madras
1 Prise	♦ Chili scharf
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

