



# Folienkartoffel mit Sauerrahm, Pilzen und frischer Petersilie

⌚ 45–60 Min   

## Zubereitung

- 1 Die Erdäpfel 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 Sauerrahm mit der Kotányi Grill Gemüse Gewürzmischung und Pfeffer vermengen. Eventuell mit etwas Salz nachwürzen.
- 3 Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten, salzen und mit Essig ablöschen. Ziehen lassen.
- 4 Die weichen Kartoffel vom Grill nehmen und Länge nach mit einem Messer einschneiden.
- 5 Zum Befüllen den Spalt etwas auseinander drücken und mit der Sauerrahmcreme füllen, die marinierten Pilze darauf verteilen und mit der gehackten Petersilie sowie dem Kotányi Röstzwiebel bestreuen.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| 4 Stk.  | Kartoffeln mit Schale, groß           |
| 12 EL   | Sauerrahm                             |
| 2 EL    | Sonnenblumenöl                        |
| 3 EL    | Weißweinessig                         |
| 10 Stk. | Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge) |
| 2 EL    | Petersilie, frisch gehackt            |
| 3 EL    | ♦ Grill Gemüse                        |
| 3 EL    | ♦ Röstzwiebel                         |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer bunt ganz                   |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob               |

