

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