



Folienkartoffel mit saurer Sahne, Pilzen und frischer Petersilie

🕒 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 Die saure Sahne 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 der Länge nach mit einem Messer einschneiden.
- 5 Zum Befüllen den Spalt etwas auseinander drücken und mit der sauren Sahne Creme füllen, die marinierten Pilze darauf verteilen und mit der gehackten Petersilie sowie dem Kotányi Röstzwiebel bestreuen.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

