



Köstliche Begleiter zu Witwe Bolte`s Grillfleisch.....

## Folienkartoffel

### Zutaten für 8 Portionen:

8 große Kartoffeln, mehlig, gut gebürstet  
8 TL Öl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung: (ca. 10 Minuten)

Aus der Alufolie 8 Quadrate zum Einwickeln reißen und mit Öl bestreichen.  
Die Kartoffeln ringsum mehrmals anstechen, salzen, pfeffern und fest in die Folie einrollen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 50 – 60 Minuten bei 220 °C, Gas Stufe 3 oder 200 °C Umluft garen.

**Wir wünschen guten Appetit!**

