

Folienkartoffeln mit Creme-Fraiche-Dip

Zutaten für den Dip:

250 g Creme Fraiche / Creme Vega
3 EL saure Sahne / Creme Vega
1 Frühlingszwiebel
½ Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
1 Msp. Paprikapulver



Die Creme Fraiche mit der sauren Sahne vermengen. Die Frühlingszwiebeln in kleine Würfel schneiden, den Schnittlauch ebenfalls kleinschneiden und zur Creme-Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und alles gut vermischen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für die Folienkartoffeln

4 große Kartoffeln
2 EL Olivenöl
2 TL Meersalz
4 Stück Alufolie

Die Kartoffeln waschen und in einem Kartoffeldämpfer vor garen. Nach etwa 30 Minuten aus dem Dämpfer nehmen, und in Alufolie (die zuvor mit etwas Olivenöl eingepinselt wurde) legen. Mit etwas Meersalz bestreuen. Die Kartoffeln komplett mit Folie umwickeln und wie Bonbons verpacken. Danach für 15 Minuten bei indirekter Hitze auf den Grill geben.

Zum Servieren die Folie öffnen, die Kartoffel oben einschneiden und mit zwei Gabeln etwas „auseinander reißen“. 2-3 EL Dip darüber geben und servieren. Den restlichen Dip so zum Essen reichen.

Wer mag, kann anstelle von Schnittlauch auch Gartenkresse verwenden. Dies gibt ein schönes, nussiges Aroma.

Alternativen

Natürlich sind hier auch Varianten Vegetarisch oder Vegan möglich.

Butter = Alsan



Creme Fraiche=Creme Vega



Fleisch = Tempeh



Natürlich sind hier auch Tofu oder Grill Gemüse eine Tolle Alternative zum Fleisch!