

# Folienkartoffel mit Faschiertem

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 80 Minuten

## Zutaten:

| Zutat  | Menge               |
|--|---------------------|
| Zwiebeln                                       | 1 Stk.              |
| Knoblauch                                      | 1 Stk.              |
| Olivenöl                                       | 2 Esslöffel         |
| Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt | 250 g               |
| Tomaten / Paradeiser                           | 2 Stk.              |
| Vollmeersalz                                   | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer                              | Etwas / nach Bedarf |
| Essig  | Etwas / nach Bedarf |
| Frischer Basilikum / Basilikumblätter          | Etwas / nach Bedarf |
| Kartoffeln / Erdäpfel                          | 4 Stk.              |

## Zubereitung:

Die großen Kartoffeln unter kaltem Wasser gründlich bürsten und dann abtrocknen, mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit sie nicht platzen. 4 Stk. Alufolie auf einer Seite dünn mit Öl bestreichen und jeweils eine Kartoffel darin einwickeln, etwas 45 -60 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Fleischsoße zubereiten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Öl glasig dünsten. Faschiertes dazugeben, mit etwas Basilikum abschmecken. Die Kartoffeln aus dem Backrohr nehmen, die Folie öffnen, die Kartoffeln oben einschneiden und mit Fleischsoße übergießen. Dazu passt Salat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2327-Folienkartoffel-mit-Faschiertem.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)