

Baked Potatos

Zutaten

- 10 große, mehligkochende Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 Becher Schmand
- ½ Zitrone
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Etwas Honig

Zubereitung

- Kartoffeln unter kaltem Wasser putzen und mehrfach mit einer Gabel einstechen
- Kartoffeln mit Öl bestreichen, mit Salz bestreuen und in Alufolie wickeln, dabei die Enden gut festdrücken
- Im Backofen etwa 90 Minuten garen
- Schmand mit Saft von Zitrone und Schnittlauchröllchen verrühren
- Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken
- Wenn Kartoffeln gar sind, die Alufolie öffnen und die Kartoffeln mit 2 Gabeln aufbrechen, um sie mit der Soße zu füllen

Backofen 200 Grad ca. 90 Minuten