

... > Menüart > Beilage > Kartoffeln

## Folienkartoffel mit Kräuter-Dip



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

auch lecker vom Holzkohlegrill

★★★★☆ **4.39** (34 Bewertungen)

 **23** Kommentare

 10 Min.  simpel  05.02.2012  379 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

8 große Kartoffel(n), mehligkochende

### Für den Dip:

250 g Quark

100 g Schmand

2 TL Senf, mittelscharfer

Salz und Pfeffer

2 EL Kräuter

1 Knoblauchzehe(n), gepresst

½ TL Paprikapulver

Fett, für die Folie

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
379	13,73 g	17,06 g	40,73 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 55 Minuten

Ofen auf 220°C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und je eine Kartoffel fest in ein Stück leicht gefettete Alufolie einwickeln. Auf den mittleren Grillrost legen und 30 - 45 Minuten, je nach Größe der Kartoffeln backen. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Dip verrühren und kurz im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Alufolie der fertig gebackenen Kartoffeln leicht öffnen, die Kartoffeln mit einer Gabel etwas auseinanderdrücken und mit dem Dip garnieren.

## Rezept von

Imo

**Weitere Rezepte von Imo**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

08.03.2020 20:51

Tinavoelkel

Super lecker. Vorallem der dip. Die Kartoffeln bei 45 Minuten super.

**Antworten**

simi39

Ich habe den Dip heute zubereitet für Würstchen im Schlafrock in Mini Format.  
Ohne Knoblauch, dafür mit einem Schuss Ketchup und einem Teelöffel Honig.  
Danke für die Grundbasis.

\*'' )

„.•'„.•'“) „.•\*“)

(„.•' („.•' („.•\*'-`\*•>♥ Liebe Grüße, simi „.•\*“♥

**Antworten**

01.07.2019 09:06

Ms-Cooky1

Ohne Knoblauch, mit nur 1 TL Senf.

Der Kräuter-Dip schmeckte toll zu den Grillkartoffeln, die ich allerdings nicht in Alufolie, sondern in einem eigens dafür vorgesehenen Kartoffel-Grilltopf zubereitete.

Danke

**Antworten**

21.06.2019 07:19

ares2401

Sehr lecker

**Antworten**

20.05.2019 18:10

SessM

Hallo Imo,

sehr lecker deine Folienkartoffel mit dem Quark, dafür verdient die volle Punktzahl und alle Daumen hoch. Dazu gab es noch ein Steak. Ein Foto folgt dann auch noch.

Lieben Gruß

SessM

**Antworten**

---

01.06.2012 13:39

kaya1307

Hallo!

Bei uns gabs die Folienkartoffeln neulich. Ich habe die Kartoffeln vorgekocht (ich hatte recht grosse Kartoffeln) und dann noch für 30 Minuten ins Rohr gegeben. Dann waren sie auch schön durch. In den Dip hab ich dann auch nur 1 TL Senf gegeben und das war ausreichend. Gewürzt hab ich dann noch mit verschiedenen, frischen Kräutern aus dem Garten.

Ig Kaya

**Antworten**

---

21.05.2012 09:13

alexandradugas

Hallo,

könnte man die Kartoffel auch ein bißchen vorkochen, damit es nicht solange auf dem Grill dauert?

Lg Alex

**Antworten**

---

21.05.2012 09:16

Imo

Hallo Alex,

ich habe das selber noch nicht gemacht, weil mir die 30 Minuten nicht zu lang waren. Aber theoretisch müsste das gehen. Viel Spaß beim Ausprobieren! Gibst Du kurze Rückmeldung, ob das geklappt hat?

LG Imo

**Antworten**

---

21.05.2012 09:22

alexandradugas

Hallo Imo,

dankeschön.....ja ich werde berichten sobald wir die Kartoffeln getestet haben. Danke für die superschnelle Antwort.

Lg Alex

**Antworten**

---

16.07.2017 11:48

Ms-Cooky1

Ich gare die Kartoffeln in der Micro vor, wenn es mir zu lange auf dem Grill dauert oder im Backofen. Geht ohne Probleme.

**Antworten**

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[anipasti rezepte](#), [buchtorte rezepte](#), [cannoli rezepte](#), [kartoffeltopf rezepte](#), [kirgisische rezepte](#), [pilzkraut rezepte](#), [streusselkuchen rezepte](#), [süßkartoffelkuchen rezepte](#), [thunfischcreme rezepte](#), [zucchinirolle rezepte](#)