

# OFENKARTOFFEL MIT LACHS FÜR UNTERWEGS

## OFENKARTOFFEL MIT LACHS FÜR UNTERWEGS

Ich habe es ja schon ein paar mal erwähnt, wir sind momentan viel auf dem Grundstück am Sand schippen - da braucht es immer wieder neue Ideen was man problemlos mitnehmen kann und was sich auch ohne Probleme unterwegs essen lässt. Da bietet das Buch Street Food von Mario Kotaska natürlich eine Menge Inspiration. Unter anderem auch zu dieser Folienkartoffel. Eine kritische Rezension auf Amazon sagt nicht ganz unbegründet, dass die Kartoffel so wie sie beschrieben ist nicht ganz optimal zum mitnehmen ist. Also habe ich den „Bausatz“ mitgenommen und das Ganze ließ sich ohne Probleme in 2 Minuten zusammen basteln. Sehr schön!



### Zutaten für 2 Personen:

2-4 Kartoffeln (je nach Größe)

100g Crème fraîche

Pfeffer & Salz

100g Räucherlachs

optional: Frühlingszwiebeln

### Zubereitung:

Ich habe die Ofenkartoffeln in Salzwasser 25 Minuten gekocht bis sie gar waren. Dann habe ich die Kartoffeln einzeln in reichlich Alufolie verpackt. So bleiben sie locker 2 Stunden warm. Den Rest (Crème fraîche, Lachs, Pfeffer & Salz) habe ich in einer Tupperdose mitgenommen.



Als wir essen wollten habe ich die Kartoffeln ausgepackt und mit dem Plastikbesteck aufgeschnitten. In die Mitte jeder Kartoffel kam ein Klecks Crème fraîche mit Pfeffer & Salz.



Den Lachs auf der gewürzten Crème fraîche platzieren, ich habe die Frühlingszwiebeln leider zu hause stehen lassen.

Fazit: Schnell vorzubereiten, einfach zusammen zu bauen, lecker! Ein guter Start mit dem neuen Kochbuch...

