Gegrillte Kartoffel mit Cheddarkäse



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**
Backzeit : **70 min.**

Zutaten

- 4 gewaschene, ungeschälte Kartoffeln
- 1 Nuss Butter
- 50 g Cheddar-Käse
- Chutney nach Wahl (optional)

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie vier Quadrate aus Alufolie aus, die groß genug sind, um eine Kartoffel darin einzuwickeln.
2. Wickeln Sie die Kartoffeln ein und legen Sie sie eine Stunde lang in die Glut des Grills.
3. Die Kartoffeln herausnehmen und die Alufolie öffnen.
4. An der Oberseite der Kartoffeln eine Öffnung machen und mit der Butter füllen.
5. 50 g geriebenen Cheddarkäse hinzufügen (Optional: etwas Chutney darüber geben).
6. Fest in Alufolie wickeln und für weitere 10 Minuten in die Glut des Feuers zurücklegen, oder bis der Käse schmilzt.
7. Für den besonderen Genuss: etwas Cheddar über die noch warmen Kartoffeln vor dem Servieren reiben.


FROMI