



FOLIENKARTOFFELN MIT BUNTEM KRÄUTER-DIP

ZUTATEN

- ▶ 1 kg Kartoffeln
- ▶ 60 g Radieschen
- ▶ 20 g Frühlingszwiebeln
- ▶ 4 EL THOMY Remoulade, 250 ml Glas
- ▶ 150 g Joghurt
- ▶ 4 EL Kresseblättchen

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und 15 Min. in der Schale kochen. Anschließend jede Kartoffel in Alufolie wickeln und auf dem Grill oder im Backofen (Ober-Unter-Hitze 200°C) 30-35 Min. fertigkochen.
2. Für den Dip: Radieschen putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. THOMY Remoulade (im Glas) mit Naturjoghurt verrühren.
3. Kresseblättchen zusammen mit den Radieschen und den Frühlingszwiebelringen unterrühren. Zu den heißen Folienkartoffeln servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	319 kcal
Fett	13 g
Protein	7 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen

