

Lagerfeuer-Kartoffel-Boote – Nomad Tags

Knuspriger Camping-Grillgenuss direkt aus der Alufolie

Zutaten

Große Kartoffeln
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Geriebener Käse
Frische Kräuter
Optional: Speckwürfel, Paprika, Mais, Frühlingszwiebeln, Frischkäse

Zubereitung

1. Kartoffeln halbieren und in Alufolie wickeln.
2. 20–30 Minuten auf dem Grill oder im Feuer vorgaren.
3. Öffnen, mit Öl und Gewürzen würzen und nach Wunsch füllen.
4. Wieder schließen und weitere 10 Minuten grillen, bis der Käse schmilzt.
5. Heiß genießen.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.