

## Lorbeer-Back-Kartoffeln

### Zutaten

Ca. 2 mittelgrosse Kartoffeln pro Person

So viele Lorbeer-Blätter wie Kartoffeln, am besten frisch vom Strauch, getrocknet geht aber auch

Vegane Butter

Salz, Pfeffer

Alufolie

1. Kartoffeln längs etwa zu 2/3 einschneiden.
2. Vorsichtig ein Lorbeerblatt in den Schlitz schieben
3. Aus Alufolie Vierecke ausschneiden. Jede Kartoffeln in ein Viereck legen und die Folie leicht andrücken, so dass eine Art "schälchen" um die Kartoffel entsteht. Der Schlitz in der Kartoffel sollte nach oben zeigen.
4. Auf jede Kartoffel eine großzügiges "Butter"-Flocke setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Jedes Alu Päckchen oben schliessen. Das Ganze sollte dicht sein!
6. Die Kartoffeln direkt in die Glut setzen. Die verschlossene Oberseite sollte auch nach oben zeigen, damit kein Fett auslaufen kann. Je nach Grösse brauchen die Kartoffeln 15 - 25 Minuten.

Sehr leckere Beilage zu allem Gegrillten! Lassen sich auch gut zu Hause im Backofen herstellen und passen super zu veganem Gulasch oder Braten. Aber das ist ein anderer Workshop! ,-)