

## **Folienkartoffeln mit Sardinen**

4 mehlig Kartoffeln in Alufolie einzeln  
eingewickelt

2 Dosen Sardinen mit Zitrone

1 TL Kapern, gehackt

1 Bund Petersilie gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Kartoffeln bei 200 ° ca. 60 Min. garen.

Sardinen mit dem Öl aus der Dose und der  
Zitrone grob zerkleinern, mit Kapern, Petersilie  
und Knobi vermengen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Folie  
vorsichtig öffnen und großzügig aushöhlen.

Kartoffelmasse grob würfeln, mit  
Sardinenmasse mischen und in die Kartoffeln  
füllen. In der offenen Folie ca 10-15 Min. im  
Ofen garen.