



## Beskrivelse

Skræl kartoflerne, skær dem i kvarte og kog dem i let saltet vand. De skal ikke koge helt igennem, da de bliver dampet færdig i ovnen. Løg og peberfrugt skæres i små tern, tomaterne halveres og champignons skæres i skiver. Bland kartoflerne med pesto og de findelte grønsager. Krydr let med salt og peber. Læg blandingen midt på et stykke staniol og drys smuldret fetaost over. Luk staniolen sammen om indholdet. Pakken bages i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 20-30 minutter. Pakken pakkes op ved bordet.

## Ingredienser

3 kartofler

1/4 løg

1/4 grøn peberfrugt

5 cherrytomater

4 champignon

1 spsk. pesto efter smag

1 spsk. fetaost

Lidt friske krydderurter f.eks. basilikum, oregano, salvie eller timian.

## Variationer

Kartoffelpakkerne kan også steges på grillen.