

# Kartoffelspalten mit Radieschen-Dip

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 4 EL Öl
- » 1 Pk. Fix für Fingersnacks  
Potato Fries
- » 1 EL Thymian
- » 150g Joghurt (natur)
- » 400g Schmand
- » 2 Bd. Kerbel
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 Bd. Radieschen
- » 1/2 Gurke(n)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln schälen und waschen. Die Knollen längs halbieren und in fingerdicke Spalten schneiden.

2. Öl mit Fixmischung und Thymian in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln hinzufügen und alles gut mischen. Blech mit Backpapier auslegen und Kartoffeln darauf verteilen. Kartoffeln ca. 40min im Ofen backen.

3. Joghurt, Schmand und gehackten Kerbel miteinander verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Radieschen und Gurke waschen und putzen. Gurke schälen und das Gemüse in feine Stücke teilen und unter die Creme rühren. Den Dip zu den Kartoffeln servieren.

angelegt am: 05.10.2004

Rezept-Nr: 1320

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke