Kartoffeln mit drei Dips

Kartoffel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1,2kg Kartoffel(n)
» grobes Salz
» Salz & Pfeffer
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 1 EL Öl
» 250g Joghurt (natur)
» 400g Dosentomaten
» 1 Bd. Koriander
» 1-2 EL Olivenöl
» 1 TL Honig
» Chilipulver
» 100g Schlagsahne
» 150g Saure Sahne
» 2 TL Meerrettich
» 1 Zitrone(n)
» 2 EL geh. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Meersalz in etwas Wasser 20min kochen. Abgießen und im geschlossenen Topf warm halten.

2. Für den Knoblauch-Dip: Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, den Knoblauch darin knusprig braten. Mit Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren.

3. Für die Tomaten-Salsa: Tomaten in einem Sieb kurz abtropfen lassen. Koriander hacken, mit Tomaten, Olivenöl, Honig, Salz und Chili verrühren und pikant abschmecken.

4. Für den Meerrettich-Dip: Sahne steif schlagen. Saure Sahne, Meerrettich, Zitronenschale, Petersilie, 1EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Sahne vorsichtig unterheben, nachwürzen. Kartoffeln mit Salz bestreuen und mit den Dips servieren.

Nährwerte: 495kcal/E12g/F25g/KH16g pro Portion

angelegt am: 06.06.2006 Rezept-Nr: 2030

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