Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Pikante Kartoffelecken mit Kräuterdip

Vorsicht Suchtgefahr!

Knusprige Kartoffelecken sind eine perfekte Beilage zu Grillgerichten. Aber auch solo schmecken sie so gut, dass sie süchtig machen. Wichtig ist, dass zum Backen im Ofen ein hitzebeständiges Öl verwendet wird. Da empfiehlt sich ein Bratöl. Beim Kräuterdip nehme ich gerne viel Knoblauch und manchmal reibe ich noch etwas Essiggurke mit rein. Eine Prise Zucker erhöht den Geschmack.

Hier die Rezeptur für **„Pikante Kartoffelecken mit Kräuterdip“:**

Zutaten

Für ca. 4 Personen:

Kartoffelecken:

- 8 große Kartoffeln
- 5 EL hoch erhitzbares Öl
- Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, Muskatnuss (gerieben)

Kräuterdip:

- 250 g Quark

- 200 g Schmand
- 1 EL Senf
- 1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- Etwas Zitronensaft
- Prise Zucker
- Kräutermix (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Oregano, Kresse)
- Salz, Pfeffer, Paprika, Zwiebelsalz, Chili

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und längs in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit Öl und etwas Salz vermischen, dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 20-25 Minuten knusprig, goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und nachwürzen.
In der Zwischenzeit die Zutaten für den Kräuterdip verrühren. Kräftig abschmecken.
Die Kartoffelecken vor dem Servieren mit den Gewürzen bestreuen. Mit dem Dip servieren.

Tipp: Die Kartoffelecken schmecken besonders knusprig, wenn sie vor dem Servieren mit Fleur de Sel bestreut werden.