


Honig-Kartoffeln mit Dip

Ein schnelles Kartoffelgericht mit Dip.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g kleine Kartoffeln
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic oder Schmand
2 EL Honig
1 EL gehackte Basilikumblätter
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL Kräuternessig
Salz
etwa 2 EL Speiseöl

1 Vorbereiten:

Kartoffeln gründlich waschen, evtl. bürsten und mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen, in etwa 20 Min. mit Deckel gar kochen. Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.

2 Zubereiten:

Für den Dip Crème fraîche oder Schmand mit 1 Esslöffel Honig, Basilikum, Schnittlauch und Essig pürieren und mit Salz abschmecken.

3

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffeln salzen und von allen Seiten anbraten. Kartoffeln mit übrigem Honig übergießen und karamellisieren lassen. Kartoffeln mit dem Dip servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie hierzu einen herbstlichen Salat.