

Kartoffelspalten mit Mayo-Gemüse-Dip

Knusprige Kartoffelspalten aus dem Backofen mit einem Dip aus Mayonnaise, Möhren und Frühlingszwiebeln

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Kartoffelspalten:

600 g kleine, festkochende

Kartoffeln (gleich groß)

2 EL Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

4 EL Semmelbrösel

Mayo-Gemüse-Dip:

1 Möhre

1 Frühlingszwiebel

½ Bund glatte Petersilie

150 g Mayonnaise

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Msp. Kreuzkümmel (Cumin)

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Kartoffelspalten:

Kartoffeln waschen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten in einer Schüssel mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer mischen. Semmelbrösel dazugeben und kurz durchmischen. Die Kartoffeln auf dem Backblech verteilen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Minuten



③ Mayo-Gemüse-Dip:

Möhre schälen und raspeln. Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mayonnaise und Crème fraîche verrühren. Möhrenraspeln, Frühlingszwiebeln und Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

