

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 (Paniermehl)

Mayo-Gemüse-Dip:

1 Möhre
1 Frühlingszwiebel
½ Bund glatte Petersilie
150 g Mayonnaise
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Msp. Kreuzkümmel (Cumin)

Wie mache ich leckere Kartoffelspalten mit einem Mayo-Gemüse-Dip?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Kartoffelspalten zubereiten:

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 Min.



3 Mayo-Gemüse-Dip zubereiten:

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.

