

Kartoffelspieße mit Avocado-Basilikum-Dip

Sommerliche Pellkartoffeln aus dem Ofen oder vom Grill

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Dip:

5 Basilikumstängel
1 Knoblauchzehe
1 Avocado , reif
Saft von 1 Limette
125 g Dr. Oetker Crème double
75 ml Milch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 1 TL Zucker

Kartoffelspieße:

500 g kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln
Salz
etwa 8 Holzspieße
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
getrockneter Rosmarin
etwa 1 EL Butterschmalz

1 Vorbereiten:

Für die Kartoffelspieße Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 10 Min. garen (nicht zu weich), dann abgießen.

2 Dip:

Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Avocado längs halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit dem Limettensaft, Basilikumblättern, Knoblauch, Crème double und Milch in einem Rührbecher pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3 Kartoffelspieße:

2-3 Kartoffeln auf je einen Holzspieß stecken, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Rosmarin von allen Seiten würzen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelspieße darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten einige Minuten braten. Spieße mit dem Dip servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Kartoffelspieße und den Dip zu gegrilltem Fleisch oder als vegetarisches Gericht mit Salat.
- Die Kartoffelspieße können gut auf dem Grill zubereitet werden, dann auf eine Grillschale legen.
- Bereiten Sie den Dip nach Belieben mit Dr. Oetker Crème légère Gartenkräuter statt Crème double zu.

