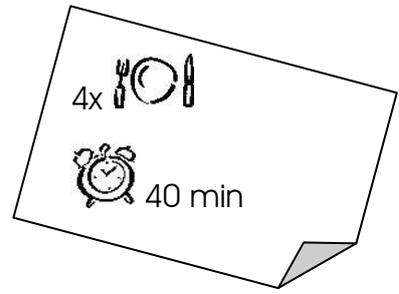


# Kartoffelecken mit Dip



## Zutaten

½ kg Kartoffeln

Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika

3 EL Sauerrahm

3 EL Joghurt

Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, ..)

Salz, Pfeffer

## Vorbereitung

Backrohr vorheizen, Blech mit Backpapier vorbereiten

## Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise
Kartoffeln	Waschen, in mind. 8 Spalten schneiden	Messer, Brett <b>mit</b> der Schale!
Salz, Pfeffer, ...	Die Kartoffelspalten einer Plastikschüssel mit den Gewürzen vermischen	<b>Prise!!!</b>
	mit dem „Grad“ nach oben (Schale nach unten) auf das Backblech schichten	
Kartoffelecken	Bei 180 °C (Ober und Unterhitze) ca. 25 Minuten Backen	Handschuhe

## Zubereitung - Dip

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise
Sauerrahm Joghurt, Salz, Pfeffer	glattrühren	Plastikschüssel
Kräuter	waschen, fein hacken und untermischen	
	Dip in eine kleine Schüssel füllen	