Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Knusprige Kartoffelwedges mit Dip

Vorspeise Fingerfood Fußball Party Kartoffel Kinder Männerrezepte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Für den Dip Zwiebel schälen und in feine Stückchen schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zitrone auspressen. Sauerrahm, Crème fraîche und Frischkäse miteinander verrühren, Zitronensaft beimengen. Den Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Kartoffeln waschen und mit der Schale, je nach Größe vierteln oder achteln. Es sollen gleichmäßig breite Kartoffelspalten entstehen. Dann zusammen mit dem Öl und den Gewürzen in eine große Schüssel mit Deckel geben. Die Schüssel verschließen und gut schütteln. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen und die Kartoffelecken gleichmäßig darauf verteilen. Die Bleche in den vorgeheizten Backofen schieben und 15 Minuten backen. Die Kartoffel wenden und nochmals 5-10 Minuten backen bis sie eine schöne Farbe haben und durch sind. Sofort servieren.

Zutaten

- 1 kg kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2-3 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Chilipulver
- 1/4 TL feines Salz
- Sauerrahm -Dip:
- 200 g Sauerrahm
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Frischkäse
- 4 EL Schnittlauch
- 1 EL Knoblauch
- 4 EL Zwiebel
- 1 Zitrone
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle