

Knusprige Ofenkartoffeln mit Gemüsedipp



Zutaten:	Zubereitung:
<p>1 kg Kartoffeln festkochend</p> <p>2 EL Rapsöl</p> <p>2 TL Kräuter der Provence (Thymian, Rosmarin, Lavendel, Majoran, Bohnenkraut)</p> <p>½ TL Salz</p>	<p>Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen und schälen.</p> <p>Der Länge nach halbieren und in jeweils 4 Schnitze schneiden.</p> <p>In eine Schüssel geben und mit den Kartoffeln vermischen.</p>
<p>Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln gleichmäßig flach darauf verteilen.</p>	
<p>Im Backofen bei 190° C (Ober-/Unterhitze) oder 160 - 170° C Umluft auf der mittleren Schiene etwa 25 - 30 Minuten backen.</p>	
<p>Dipp herstellen:</p>	
<p>1 kleine Landgurke</p> <p>1 kleiner Apfel</p> <p>½ rote Paprikaschote</p> <p>1 Lauchzwiebel</p> <p>400 g Frischkäse 14 % Fett</p> <p>1 Prise Salz</p> <p>1 Prise Pfeffer</p> <p>2 EL frische gehackte Gartenkräuter, Dill Schnittlauch, Petersilie....</p>	<p>Waschen, in sehr feine Würfel schneiden.</p> <p>Waschen, Kerngehäuse entfernen, fein würfeln.</p> <p>Waschen, Kerne entfernen, fein würfeln.</p> <p>Waschen, in feine Ringe schneiden.</p> <p>Verrühren, würzen, mit dem Gemüse vermischen.</p>

