

## Pikante Kartoffelecken mit Kräuterdip



### Zutaten:

Für ca. 4 Personen:

#### Kartoffelecken:

- 8 große Kartoffeln
- 5 EL hoch erhitzbares Öl
- Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, Muskatnuss (gerieben)



#### Kräuterdip:

- 250 g Quark
- 200 g Schmand
- 1 EL Senf
- 1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- Etwas Zitronensaft
- Prise Zucker
- Kräutermix (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Oregano, Kresse)
- Salz, Pfeffer, Paprika, Zwiebelsalz, Chili

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und längs in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit Öl und etwas Salz vermischen, dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 20-25 Minuten knusprig, goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und nachwürzen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Kräuterdip verrühren. Kräftig abschmecken.

Die Kartoffelecken vor dem Servieren mit den Gewürzen bestreuen. Mit dem Dip servieren.

Tipp: Die Kartoffelecken schmecken besonders knusprig, wenn sie vor dem Servieren mit Fleur de Sel bestreut werden.