

Rosmarinkartoffeln mit Zitronen-Dip

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Rosmarinkartoffeln, die sich herrlich würzig an einen frischen Zitronen-Dip kuscheln.

Die **Kartoffelspalten** sind wunderbar schnell gemacht und peppen als würzige Beilage so ziemlich jedes Gericht auf. Aber Vorsicht: Wir können nicht garantieren, dass sie deinen übrigen Zutaten nicht die Show stehlen!

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Rosmarinkartoffeln Kartoffeln waschen, trocknen und längs vierteln. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen. Kartoffelspalten in einer Schüssel mit Olivenöl, Rosmarin und Salz vermengen. Alles auf dem Backblech verteilen und 40-45 Minuten im heißen Ofen rösten. Gelegentlich wenden.

- 3 -

Für den Dip Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen. In einem Schälchen mit Crème Fraîche, Joghurt, Weißweinessig und Zucker vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln heiß mit Dip servieren.

für 4 Portionen

Für die Kartoffeln

1 kg festkochende Kartoffeln
4 Esslöffel Olivenöl
4 Zweig(e) Rosmarin
1 Esslöffel Meersalz

Für den Zitronen-Dip

1 kleine Zitrone
200 g Crème Fraîche oder vegane Alternative
300 g Joghurt oder vegane Alternative
1 Teelöffel Weißweinessig
1 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Heute gibt es **Rosmarinkartoffeln**?! Bei uns muss es nicht immer Haute Cuisine sein. Wir brauchen nicht immer winzige Portiönchen, Chichi und 12-teiliges Besteck. Manchmal verlangt unser Gaumen nach **Bodenständigkeit**. Nach einem Gaumenschmaus, der ohne großes Zutun von unserer Seite im Ofen seiner köstlichen Vollendung entgegenbackt. Und an dem wir uns dann vor lauter Ungeduld die Zunge verbrennen. So, das zur poetischen Theorie. In der handfesten Praxis heißen diese Leckerbissen unserer Liebesbekundung dann