Fächerkartoffeln mit Joghurt-Dip

Bei diesem Rezept zeigt sich die gewöhnliche Kartoffel einmal von einer anderen Seite: Fächerkartoffeln mit Joghurt-Dip, im Ofen knusprig gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

700 g	Kartoffeln (mehlige)
80 g	Kräuterbutter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für den Joghurt-Dip

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Becher	Joghurt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Fächerkartoffeln mit Joghurt-Dip zunächst das Backrohr auf 180 Grad anheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocknen. Anschließend jede Kartoffel mit einem scharfen Messer fächerartig einschneiden. Ein Trick, um nicht zu weit einzuschneiden: Die Kartoffeln direkt neben einen Holzlöffelstiel legen und jeweils genau bis zur Oberkante des Stiels einschneiden.

2. Die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und zwischen den einzelnen Spalten gleichmäßig verteilen. Die Kartoffeln in eine mit Backpapier ausgelegte Form legen und für rund 50 bis 60 Minuten garen (je nach Größe). Sollten die Kartoffeln zu stark bräunen, die Form mit Backpapier abdecken.

3. Für den Joghurt-Dip Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Mit dem Joghurt in eine Schüssel geben, nach Geschmack salzen und pfeffern und gut verrühren. Zu den Kartoffeln reichen.

Tipp

Zu den Fächerkartoffeln mit Joghurt-Dip einen bunten Salat oder gedünstetes Gemüse reichen. Die Kartoffeln sind auch als Beilage zu Fleisch und Fisch geeignet.