Salzkartoffeln mit Apfel-Topfen-Dip

Besonders lecker mit frischer Apfelnote: Rezept für Salzkartoffeln mit Apfel-Topfen-Dip.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

300 g	Kartoffeln
150 g	Magertopfen
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Apfel (grün)
50 g	Salatgurken
Nach Belieben	Schnittlauch
1 Stk.	Zitrone (für den Apfel)
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Salzkartoffeln mit Apfel-Topfen-Dip** zuerst einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und im kochenden Wasser je nach Größe 20 bis 25 Minuten lang weichgaren.

2. Unterdessen den Topfen in eine Schüssel geben. Gurke, Apfel, Schnittlauch und Frühlingszwiebeln waschen. Gurke in kleine Würfel hacken, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zum Topfen geben.

3. Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden, in eine kleine Schale geben, sofort mit Zitronensaft beträufeln und durchmengen, dann ebenfalls zum Topfen geben. Alle Zutaten gut vermischen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

4. Nach der Garzeit die Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit dem Dip servieren.

Tipp

Für die Salzkartoffeln mit Apfel-Topfen-Dip kann man auch Petersilie oder andere Kräuter verwenden.