

Bratkartoffel mit Kräuterdip

...heute wird es heiß und knusprig!

Zutaten:

Pro Kind 1-2 Kartoffeln

1 Pkg Topfen

1/2 Becher Sauerrahm

1/2 Zitrone

Eventuell 2 Zehen Knoblauch

frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie,...)

Salz

Zubereitung:

Wasche die Erdäpfel und trockne sie ab.

Halbiere oder viertle die Erdäpfel.

Heize das Backrohr auf 220°C vor.

Lege die kleingeschnittenen Erdäpfel auf ein Backpapier und auf das Backblech. Schiebe es ins Backrohr.

Nun werden die Erdäpfel 20-30 Minuten lang bei 220°C gebraten.

In der Zwischenzeit kannst du den Kräuterdip zubereiten.

Gib den Topfen und den Sauerrahm in eine Rührschüssel.

Die Zitrone presse mit einer Zitronenpresse aus und gib sie zum Topfen-Sauerrahmgemisch.

Die Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse pressen und ebenfalls untermengen.

Alle Zutaten langsam mit dem Mixer verrühren.

Die frischen Kräuter kleinschneiden und zur Dipmasse geben.

Mit wenig Salz würzen.

GUTEN APPETIT! (die Kinder liebten die selbst gemachten Chips, wie sie sie selbst nannten. Mehr Fotos gibt es wieder auf der Bildergalerie.)