

# Pellkartoffeln Rezepte

## Pellkartoffeln Mit Käsedip

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Dip, Kartoffeln, Belage, Italien

---

1,50 kg Kartoffeln

### Für den Dip

1 Lauchzwiebel (50g)

150 g Gorgonzola-Käse

250 g Mascarpone (italienischer  
- Frischkäse)

300 g Magermilchjoghurt

1 zerdrückte Knoblauchzehe

Salz

grober Pfeffer

3 Teel. Zitronensaft

---

Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 20 Minuten kochen.

Für den Dip Lauchzwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Gewürfelten Gorgonzola, Mascarpone, Joghurt und Knoblauch verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Lauchzwiebel zugeben.

Dip zu den Kartoffeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.