

Pellkartoffeln Rezepte

Dip Party Mit Pellkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Kalt, Vorspeise. Party, Geburtstag

ZUM DIPPEN

Sticks aus
Gurke
Möhre
Staudensellerie

Kohlrabi
Warme Pellkartoffeln
- (kleine)
Kartoffelchips

FÜR DEN PIKANTEN SENFDIP

2 Hartgekochte Eier
2 Essiggurken
1 kleine Säuerlicher Apfel
100 g Schmand

1 Essl. Zitronensaft
1 Essl. Süßer Senf
2 Essl. Soja-Sauce
Pfeffer

FÜR DEN KRÄUTERDIP

1 Knoblauchzehe
200 g Becher Schmand
150 g Becher Joghurt
3 Essl. Gemischte, gehackte Kräuter

1/4 Teel. Geriebener Meerrettich
2 Essl. Soja-Sauce
Pfeffer

1. Für den Senf-Dip pelle ich die Eier und würfle sie mit den Essiggurken sehr fein. Den Apfel schäle und halbiere ich, dann wird das Kerngehäuse entfernt und der Apfel fein geraffelt. Alles mit Schmand, Senf, Soja-Sauce und Pfeffer verrühren.

2. Für den Kräuter-Dip wird die Knoblauchzehe abgezogen, zerdrückt und mit Schmand, Joghurt, Kräutern, Pfeffer und Meerrettich verrührt. Zum Abschmecken nehme ich Soja-Sauce. Das ist auch mein besonderer Tipp: Der aromatisch-würzige Geschmack von Soja-Sauce macht nachsalzen unnötig. Und Salz sparen ist schließlich gesund.

3. Sticks aus Gurke, Möhre, Staudensellerie, Kohlrabi, kleine, warme Pellkartoffeln, Kartoffelchips serviere ich mit den beiden Dips.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - kJ/kcal p. P.: 1722 / 411