

## Rezept

# Gewürzkartoffeln mit Joghurdip

Ein Rezept von Gewürzkartoffeln mit Joghurdip, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> kleine neue Kartoffeln	<b>je 1 TL</b> Kreuzkümmelsamen und Korianderkörner
<b>1/4 TL</b> Cayennepfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>3-4 Stängel</b> Minze	<b>250 g</b> Joghurt
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Olivenöl
Salz	Zucker
Backpapier für das Blech	Salz zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. Kreuzkümmel und Koriander im Mörser zerstoßen. In einer Schüssel mit dem Cayennepfeffer und dem Öl verrühren. Die Kartoffeln dazugeben und gut durchmischen, bis sie rundherum mit der Würzmischung benetzt sind. Die Kartoffeln auf einem Blech mit Backpapier im Ofen etwa 30 Min. backen, gelegentlich wenden.
2. Inzwischen die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Joghurt mit Zitronensaft, Öl und je einer Prise Salz und Zucker glatt rühren. Die Minze untermischen.
3. Die fertigen Kartoffeln mit Salz bestreuen und mit dem Dip servieren. Dazu schmeckt ein frischer Salat.