Rezept

Kartoffelsticks mit Salsa-Dip

Ein Rezept von Kartoffelsticks mit Salsa-Dip, am 12.10.2024

Zutaten

- **6** lange dicke Kartoffeln (ca. 800 g)
- **250 g** feste Tomaten
- **1 Bund** glatte Petersilie
- **1** Limette (Saft)
- Pfeffer
- **3 EL** Olivenöl
- Salz
- **1** frische, milde Peperoni
- **2** rote Zwiebeln
- **100 g** leichter Frischkäse (12 %)
- **1 TL** gemahlener Kreuzkümmel
- edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und abbürsten, längs vierteln oder achteln. Zugedeckt in wenig Salzwasser in ca. 10 Min. knapp gar kochen.

2. Inzwischen Tomaten, Peperoni und Petersilie waschen und trocken tupfen, Zwiebeln schälen. Gemüse putzen und alles klein schneiden. Mit Limettensaft und Frischkäse verrühren und den Dip mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen, im heißen Öl rundherum ca. 5 Min. braten. Mit Paprikapulver würzen und mit dem Dip anrichten.