

Rezept

# Kartoffelsticks mit Salsa-Dip

Ein Rezept von Kartoffelsticks mit Salsa-Dip, am 24.04.2024

## Zutaten

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