

Rezept

Pellkartoffeln mit zweierlei Dips

Ein Rezept von Pellkartoffeln mit zweierlei Dips, am 11.12.2024

Zutaten

FÜR DIE KARTOFFELN:

1,2 kg große vorwiegend festkochende Kartoffeln Salz

FÜR DEN MÖHRENDIP:

200 g Möhren **1 TL** Meerrettich (aus dem Glas)
½ TL Honig **200 g** körniger Frischkäse
Salz weißer Pfeffer

FÜR DIE KÄSECREME:

200 g reifer Rotschmierkäse (z. B. Romadur, Munster) **100 g** Magerquark
100 g Dickmilch **½ TL** Kümmelsamen
Cayennepfeffer Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit 1 ½ TL Salz in einen Topf geben. Kartoffeln knapp mit Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 20 Min. bissfest garen.
2. Inzwischen für den Möhrendip die Möhren schälen und grob raspeln. Den Meerrettich mit dem Honig verrühren und mit den Möhren sowie dem Frischkäse mischen. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Käsecreme den Käse entrinden und mit einer Gabel zerdrücken. Den Quark, die Dickmilch und die Kümmelsamen verrühren, mit dem Käse mischen. Die Creme anschließend mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
4. Die gegarten Kartoffeln abgießen und noch kurz auf dem Herd ausdämpfen lassen. Dann mit den beiden Dips servieren.