Rezept

Potato Wedges mit zweierlei Dips

Ein Rezept von Potato Wedges mit zweierlei Dips, am 06.06.2025

Zutaten

400 g	festkochende Kartoffeln
150 g	Magerquark
	Salz
1/4 Beet	Gartenkresse
2 EL	guter Aceto balsamico
1	Bio-Orange
1	Apfel (ca. 50 g, z. B. Elstar)
1 EL	frisch geriebener Meerrettich (ca. 20 g)
	grüner Pfeffer aus der Mühle
150 g	vorgegarte Rote Bete (vakuumverpackt)
2 Stiele	Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten, längs halbieren und in Spalten teilen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Ofengitter mit Alufolie auslegen. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in ca. 30 Min. goldgelb backen.

2. Apfel waschen, trocken reiben und mit der Schale grob raspeln. Den Apfel sofort mit Quark und Meerrettich verrühren. Den Quark salzen und pfeffern. Die Kresse vom Beet schneiden, in einem Sieb waschen, trocken tupfen und über den Dip streuen.

3. Die Rote Bete grob zerteilen und mit dem Essig fein pürieren. Das Püree salzen und pfeffern. Den Thymian waschen und trocken tupfen, einige Blätter ganz lassen, den Rest hacken. Orange heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale abreiben, den Rest anderweitig verwenden. Orangenschale und gehackten Thymian unter den Dip mischen. Den Dip mit den Thymianblättchen bestreuen. Die Wedges salzen und heiß mit den Dips servieren.