



POTATO WEDGES MIT JOGURT- UND MANGO-CHILLI-DIP



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WEDGES

800 g Frühkartoffeln, in Spalten geschnitten

20 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Kümmel, gemahlen

Currypulver

FÜR DEN JOGURTDIP

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

180 g Naturjogurt

Kräutermischung, fein gehackt

Salz

Zitronensaft

FÜR DEN MANGO-CHILLI-DIP

200 g QimiQ Rahm-Basis

200 g Mango(s), geschält

Rote Chilischote, frisch

3 g Currypulver

Salz und Pfeffer

65 ml Sonnenblumenöl

Senf

Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kartoffelspalten mit Öl und Gewürzen vermischen und ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
3. Für den Joghurdip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Für den Mango-Chilli-Dip alle Zutaten gemeinsam aufmischen.