



# 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.