

POTATO WEDGES MIT JOGURT- UND MANGO CHILLI DIP



QimiQ VORTEILE

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





15

leich

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE WEDGES

FUR DIE WEDGES	
2 kg	Frühkartoffeln, in Spalten geschnitten
50 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Currypulver
FÜR DEN JOGURTDIP	
620 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
450 g	Naturjogurt
	Kräutermischung, fein gehackt
	Salz
	Zitronensaft
FÜR DEN MANGO-CHILLI-DIP	
500 g	QimiQ Rahm-Basis
500 g	Mango(s), geschält
	Rote Chilischote, frisch
10 g	Salz und Pfeffer
7 g	Currypulver
160 ml	Sonnenblumenöl
	Senf
	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

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