



OFENKARTOFFEL MIT PEPERONIDIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE OFENKARTOFFELN

4 Kartoffeln

3 EL Olivenöl

Kümmel

FÜR DEN PEPERONIDIP

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 ml Sonnenblumenöl

1 TL Estragonsenf

0.5 Zitrone(n), Saft davon

160 g eingelegte pikante Kirschaprika, abgetropft, gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Ofenkartoffeln: Kartoffeln waschen und mit Olivenöl und Kümmel marinieren. In Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.
3. Für den Peperonidip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Ofenkartoffeln mit dem Peperonidip servieren.