



OFENKARTOFFEL MIT PAPRIKADIP



QimiQ AVANTAGES

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



20



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE OFENKARTOFFELN

4 Pommes de terre

3 cs Huile d'olive

Cumin

FÜR DEN PAPRIKADIP

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Huile de tournesol

1 TL Moutarde

0.5 Citron(s), le jus

160 g Petits piments en saumure, égouttés, haché

Sel et poivre

PRÉPARATION

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 Paprikadip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Ofenkartoffeln mit dem Paprikadip servieren.