



# POTATO WEDGES MIT JOGHURTDIP 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 JOGHURTDIP

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**180 g** Naturjoghurt

Kräutermischung, fein gehackt

Salz

Zitronensaft

### FÜR DEN MANGO-CHILLI-DIP

**200 g** QimiQ Classic

**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 im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
3. Für den Joghurdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Für den Mango-Chilli-Dip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.