



POTATO WEDGES MIT JOGHURTDIP UND MANGO-CHILLI-DIP



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE WEDGES

2 kg Frühkartoffeln, in Spalten geschnitten

50 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Kümmel, gemahlen

Currypulver

FÜR DEN JOGHURTDIP

620 g QimiQ Classic, ungekühlt

450 g Naturjoghurt

Kräutermischung, fein gehackt

Salz

Zitronensaft

FÜR DEN MANGO-CHILLI-DIP

500 g QimiQ Classic

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) 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.