



OFENKARTOFFEL MIT PAPRIKADIP



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 PAPRIKADIP

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

60 ml Sonnenblumenöl

1 TL Estragon-Senf

0.5 Zitrone(n), Saft davon

160 g eingelegte pikante Kirschpaprika, 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 Paprikadip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Ofenkartoffeln mit dem Paprikadip servieren.