

Erdäpfelspalten mit Schnittlauchdip

Zutaten für 4 Personen

1 kg Erdäpfel
etwas Öl
Salz

1 Becher Sauerrahm
1 Becher Joghurt natur, am besten mit natürlichem Fettgehalt
1-2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Erdäpfel gut waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Die Schale bleibt dran.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Erdäpfel ein bisschen mit Öl einpinseln, salzen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 45 Minuten backen.
- Für den Dip Sauerrahm, Joghurt, Schnittlauch und Gewürze gut verrühren.

TIPP: Erdäpfelspalten passen auch sehr gut als Beilage für Steak oder Medallions.