

# Kartoffelecken mit Dip



4-6 Portionen

## Zutaten

500 g Kartoffeln, 2 EL Öl, 250 g Quark, 200 g Joghurt, 1 Paprika, 1 Tomate, 1 Karotte, 1 Handvoll Kräuter (z.B. Schnittlauch und Petersilie), Salz, Pfeffer

## Utensilien

Waage, Rührschüssel, Schneidebrett, Messer, Küchenreibe, Backpapier und Backblech

## Zubereitung

- 1 Backblech mit Backpapier belegen und Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft vorheizen.
- 2 Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Dazu kleinere Kartoffeln vierteln und größere achteln.
- 3 Kartoffeln auf das Backblech legen und mit dem Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen.
- 4 Für den Gemüsequark die Karotte fein raspeln. Paprika waschen und in feine Würfelchen schneiden. Kräuter waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Quark und Joghurt mit dem klein geschnittenen Gemüse und der Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

**Tipp:**  
Schneide noch etwas Gemüse auf, was du in den Quark dippen kannst

