



 60 Minuten

 Einfach

FÄCHERKARTOFFELN MIT SCHNELLEM KÄSE-DIP

Diese leckeren knusprigen Hasselbackkartoffeln aus dem Ofen sind der perfekte vegetarische Party-Snack. Dazu passt ein schneller cremiger Käse-Dip.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für die Fächerkartoffeln den Backofen auf 225° C (Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, trocknen und anschließend mit der Schale im Abstand von ca. 3 mm quer einschneiden (aber nicht durchschneiden).

SCHRITT 2

Die Fächerkartoffeln auf dem Backblech verteilen, mit Öl beträufeln und mit Salz bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. goldbraun backen.

SCHRITT 3

Kurz vor Ende der Backzeit 100 ml Milch und die gesamte Schlagsahne in einem Topf erwärmen. Den Käse und eine Prise Kurkuma unter Rühren hinzufügen. So lange weiterköcheln bis der Käse vollständig geschmolzen ist und der Dip eine cremige Konsistenz hat, ggf. mehr Milch hinzufügen.

SCHRITT 4

Die Fächerkartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit dem warmen Käse-Dip, Chiliflocken und zerkupfter Petersilie servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2071/498

Fett (g): 25

Kohlenhydrate (g): 40



Zutaten

4 Portionen

1 kg festkochende Kartoffeln, mittelgroß

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

125 ml Milch, 1,5% Fett

50 ml MILRAM Frische Schlagsahne

300 g MILRAM PizzaLiebe

1 Prise Kurkuma

Chiliflocken, Petersilie (optional) zum Servieren

Eiweiß (g): 24