

Foodnity Recipes

Kartoffelspalten mit Gurkendip

15 min Prep time	**25 min** Cook time	**40 min** Total time
4 Servings	**Easy** Difficulty	**German** Cuisine

Ingredients

Main Ingredients

- [ ] 1 kg festkochende Kartoffeln, gründlich gewaschen und in Spalten geschnitten
- [ ] 2 EL Olivenöl
- [ ] 1 TL Salz
- [ ] ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- [ ] 1 TL geräuchertes Paprikapulver

Gurkendip

- [ ] 200 g griechischer Joghurt
- [ ] 1 kleine Salatgurke, geschält und fein gerieben
- [ ] 1 EL frischer Dill, fein gehackt
- [ ] 1 TL Zitronensaft
- [ ] ½ TL Salz
- [ ] Eine Prise Zucker

Instructions

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Kartoffelspalten in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver gut vermengen, bis jede Spalte gleichmäßig bedeckt ist.
3. Die gewürzten Spalten auf dem Backblech verteilen, dabei darauf achten, dass sie nicht überlappen, und 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
4. Während die Kartoffeln im Ofen sind, den Joghurt, die geriebene Gurke, Dill, Zitronensaft, Salz und Zucker in einer Schüssel glatt rühren; den Dip anschließend kalt stellen.
5. Die fertigen Kartoffelspalten aus dem Ofen holen, leicht mit frischem Dill bestreuen und sofort mit dem kühlen Gurkendip servieren.

Nutrition per serving

280 kcal	8 g	38 g	9 g
Calories	Protein	Carbs	Fat

Tips & notes

- Für extra Knusprigkeit die Kartoffelspalten nach dem Schneiden 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen und gut trocknen.
- Der Dip kann nach Wunsch mit etwas Knoblauchpaste verfeinert werden, aber das ist optional.
- Wenn du einen mediterranen Twist willst, füge ein paar schwarze Oliven zum Dip hinzu.