

Susanne Nett: Süßkartoffel-Ecken mit Ziegenquark-Dip, Speck und Zwiebeln

 happy-mahlzeit.com/2021/08/20/susanne-nett-suesskartoffel-ecken-mit-ziegenquark-dip-speck-und-zwiebeln

Zutaten für 4 Personen

Für die Kartoffel-Ecken:

- 6 Süßkartoffeln
- ca. 60 ml Sonnenblumenöl
- Meersalz
- Pfeffer

Für den Dip:

- 4 Ziegenfrischkäse
- 500 g Sahnequark (20% Fett)
- 2 – 3 EL Sahne
- 50 ml Milch
- 3 – 4 Stiele Basilikum und Petersilie
- Meersalz
- Pfeffer

Außerdem:

- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 200 g durchwachsener Speck

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen, waschen, wie Potatoe Wedges in Ecken schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffel darauf verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch wenden. Die Kartoffeln herausnehmen und evtl. mit Meersalz bestreuen.

Für den Dip den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Quark, Sahne und Milch zugeben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Unter den Dip rühren und erneut abschmecken.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen. Die Zwiebeln zugeben und alles ca. 3 Minuten goldbraun braten.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Ziegenfrischkäse-Dip und Speck-Zwiebel-Mischung servieren.

Tipp:

Besonders aromatisch ist Strauchbasilikum, genannt Königskraut

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 22. Oktober 2016

Episode: Kartoffel-Variationen aus dem Ofen