

GRANA PADANO-KARTOFFELN AUS DEM OFEN / WAS KOCHTE ICH HEUTE?



Kartoffelspalten mit würziger Marinade aus dem Ofen mit Parmesan und Ingwer-Curry-Dip.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 220 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG GRANA PADANO KARTOFFELN

Wasche die Kartoffeln (schäle sie nicht). Halbiere die Kartoffeln und schneide sie dann in Ecken, also achtele sie. Vermische für die Marinade alle Gewürze mit dem Öl. Gebe die Kartoffeln dazu und vermische alles gut mit den Händen. Verteile die Kartoffeln nebeneinander auf einem Blech. Verteile das restliche Öl über den Kartoffeln. Gare die Kartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 220 °C O/U für ca. 30 Min., bis sie weich sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und bestreue sie mit dem frisch geriebenem Grana Padano. Gare sie dann für weitere 5 Min.

ZUBEREITUNG INGWER-DIP

Reibe die Knoblauchzehe und den Ingwer fein und vermische sie gut mit dem Schmand und den restlichen Zutaten. Stelle sie bis zum Verzehr kühl.

Serviere die Kartoffelecken mit dem Ingwer-Dip.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 16** mittelgroße Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1 TL** Pfeffer
- 1 TL** Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL** Thymian, getrocknet
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Curry
- 100 ml** Olivenöl
- 200 g** Parmesan

INGWER-CURRY-DIP:

- 200 g** Schmand
- 20 g** Ingwer (frisch)
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Curry
- ½ TL** Salz
- Pfeffer
- 1 EL** Aprikosenmarmelade