

KARTOFFEL-KÄSE-STICKS MIT JOGHURT-DIP



Diese knusprigen Sticks sind die perfekte Vorspeise oder auch der Snack für Zwischendurch. Am besten schmecken sie direkt noch warm mit dem Joghurt-Dip, aber auch kalt sind sie super zum Mitnehmen geeignet. Ihr könnt sie auch als Resteverwertung für Kartoffeln vom Vortag verwenden, so geht es auch viel schneller, da die Kochzeit der Kartoffeln wegfällt.



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

JOGHURT DIP

Verrühre alle Zutaten cremig und schmecke den Dip mit Salz und Pfeffer ab. Stelle ihn bis zum Servieren zur Seite.

KARTOFFELSTICKS VORBEREITEN

Koche die Kartoffeln in ausreichend Wasser mit etwas Salz, bis sie gar sind und schäle sie. Presse die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse oder stampfe sie klein. Gib die übrigen Zutaten dazu und verknete alles zu einem geschmeidigen Teig. Drücke die Masse auf einer Backfolie leicht flach, falte die Backfolie dann um die Masse, sodass sie von allen Seiten eingerahmt ist. Lege eine zweite Folie darauf und rolle die Masse gleichmäßig zu einem etwa 1-1,5 cm hohen Quadrat aus. Falte die Folie auf und streue etwas Mehl über die Masse. Schneide sie dann in gleichmäßige Streifen und rolle sie in etwas Mehl zu runden Strängen.

KARTOFFELSTICKS FRITTIEREN

Erhitze das Öl in einem großen Bräter und frittire die Sticks darin von allen Seiten, bis sie goldbraun sind. Nimm sie aus der Pfanne und lasse sie auf Küchenpapier etwas abtropfen. Serviere sie noch warm mit dem Joghurt-Dip. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

JOGHURT DIP:

- 150 g** Sahnejoghurt (10 %)
- 2 EL** Mayonnaise
- 3 EL** Apfelessig
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

KARTOFFELSTICKS:

- 750 g** Kartoffeln (mehligkochend)
- 2** Eier
- 3 EL** Petersilie (gehackt)
- 2 EL** Speisestärke
- 200 g** Gouda (gerieben)
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 Pr.** Muskatnuss

ZUM FRITTIEREN:

- 300 g** Sonnenblumenöl