

Kartoffelköpfe

mit Dip



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g Kartoffeln
2-3 EL Kräuterbutter
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie
½ Zitrone
200 g Joghurt
100 g Crème fraîche
1 EL Honig
1 TL Senf
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln samt Schale für 8-10 Minuten bissfest garen – danach mit Messer und Kugelausstecher Augenhöhlen, Nase und Mund ausstechen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
3. Die vorbereiteten Kartoffeln mit geschmolzener Kräuterbutter, Salz und

Pfeffer marinieren und für 5-10 Minuten im Ofen knusprig backen.

4. Währenddessen die Kräuter fein hacken und zusammen mit Zitronensaft, Honig, Senf, Joghurt und Crème fraîche zu einem glatten Dip verrühren – mit Salz und Pfeffer abschmecken.