



Bratkartoffeln mit Kräuterdip

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
Ca. 1kg	Kartoffeln, Sorte Mariola (bio)	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kartoffeln sehr gründlich waschen, nicht schälen. • In Viertel schneiden und in eine Schüssel geben (Kleinere Kartoffeln halbieren, größere in sechs oder acht Teile schneiden).
1 EL ½ TL ½ TL ½ TL ½ TL	Rapsöl Paprikapulver Rosmarin Thymian Salz	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben und alles gründlich durchmischen. • Die Kartoffeln auf ein Backblech geben. • 30 – 40 Minuten (je nach Größe) bei 180°C, Heißluft backen.
Ca 2 EL 1 Becher 125 g ½ TL	Kräuter nach Geschmack, z. B. Dill, Schnittlauch, Petersilie, Schmand Quark Salz	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten miteinander vermengen und zu den Kartoffeln reichen.



BIOHOF
Fischer-Jüttlinger