



Süsskartoffel-Schnitze mit Zitronendip

Rezept für 2 Personen

Es müssen nicht immer Pommes-Frites sein. Diese Süsskartoffel-Schnitze werden Sie überzeugen.

Zutaten

2 große Süsskartoffeln
3 Knoblauchzehen
6 Rosmarinzweige
4 Esslöffel Olivenöl
Meersalz
150 g Blanc Battu
2 Esslöffel Magerquark
2 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Schnittlauch
1/2 Zitrone (nur die Schale gerieben)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Süsskartoffeln schälen, in mundgerechte Schnitze schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die Knoblauchzehen vierteln und die gewaschenen Rosmarinzweige ebenfalls zwischen die Kartoffeln auf das Blech legen. Mit dem Olivenöl beträufeln und das Ganze für ca. 30 Minuten im Ofen knusprig backen. Blanc Battu und Magerquark glatt rühren und mit dem Zitronensaft, Schnittlauch, Zitronenschale, Salz und Pfeffer einen Dip herstellen. Die Sauce sollte eher etwas sauer sein, damit zu den Süsskartoffeln ein Kontrast geschaffen werden kann. Die fertigen Kartoffelschnitze aus dem Ofen nehmen und mit dem Dip servieren.

Dazu: Grüner Salat

Tipp: Süsskartoffelschnitze passen auch hervorragend zu Tomaten, grilliertem Fleisch oder mediterranen Fischgerichten

Geniessen Sie als Dessert ein Fläschli Emmi Benecol®

