



# ♡ Kartoffelspalten mit zweierlei ♡ Dips



## ♡ Zutaten

- › 600 g Kartoffeln
- › 4 EL Sonnenblumenöl
- › 1 TL Currypulver
- › 1 Msp. Cayenne-Pfeffer

### Für den weißen Dip:

- › 250 g Speisequark
- › 150 g Naturjoghurt
- › 1 Knoblauchzehe
- › 1 TL Zitronensaft
- › 3 EL Schnittlauchröllchen

### Für den roten Dip:

- › 100 g Mayonnaise
- › 50 g Tomatenketchup
- › 50 g Ajvar
- › 1/2 rote Paprika ca. 120 g

- › Salz & Pfeffer



Die Kartoffeln nach bedarf schälen (ich habe die eine Hälfte mit Schale und die andere ohne Schale gelassen.)

Diese dann in ungefähr gleich große Spalten schneiden und dann wie gewohnt in Salzwasser kochen.

Danach abschütten und gut abtropfen lassen.

Die gekochten Kartoffelspalten in eine Schüssel geben und mit dem Öl, Salz, Pfeffer, Currypulver und etwas Cayenne Pfeffer würzen und vorsichtig durch schütteln.

Die Spalten dann auf ein Backblech mit Backpapier auslegen und im Ofen dann bei 200°Grad Umluft ca. 30 Minuten gold/braun knusprig backen.

Für den Weißen Dip den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben und diesen dann mit dem Quark und dem Naturjoghurt verrühren. Die Masse dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Hälfte davon unter den Dip rühren. Die andere Hälfte zum garnieren verwenden.

Für den roten Dip die Paprika waschen und in feine Würfel schneiden. Die Mayonnaise mit dem Ketchup und dem Ajvar mischen und mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Die geschnittene Paprika unterheben und zum garnieren etwas Schnittlauch oben drauf.

Die Dips mit den Kartoffelspalten servieren.