

# Kartoffel-Ecken, Karotten-Pommes, Nachos mit Dips

**Für zwei Personen**

**Für Ecken und Pommes:**

3 mehligk. Kartoffeln	3 Karotten	1 Zehe Knoblauch
125 g Parmesan	100 g Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

**Für die Nachos:**

200 g Maismehl	100 g Mehl	1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Olivenöl	1 TL Salz	

**Für den Dip-Provence:**

1 Zitrone	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
2 Eier	75 ml Sahne	75 ml Olivenöl
4 EL Kapern	1 TL Tomatenmark	1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

**Für den Zitronen-Kresse-Dip:**

1 Zitrone	150 ml Sahne	150 ml Schmand
1 Kästchen Kresse	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffelecken und Karottenpommes:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und abtupfen. Mit Schale in Spalten schneiden. Karotten schälen, von den Enden befreien und in Stifte schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln. Parmesan mit einer Vierkantreibe reiben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und Rosmarin in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln und Karotten gut darin schwenken und auf einem Backblech mit Backpapier in den Ofen geben. Für 20 Minuten garen lassen.

**Für die Nachos:**

Das Maismehl mit Mehl, 200 ml Wasser und Öl vermengen, und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ausrollen und zu Dreiecken schneiden. Nachos in der Fritteuse goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Paprikapulver und Salz schwenken.

**Für den Dip-Provence:**

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit Sahne und Öl mischen. Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Eier 10 Minuten kochen. Eier pellen und mit Kapern kleinschneiden. Schalotten, Knoblauch, Ei und Kapern in die Zitronen-Sahne geben und vermengen. Schnittlauch und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken, mit Tomatenmark zum Dip geben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Zitronen-Kresse-Dip:**

Die Zitrone abreiben und Abrieb einer Hälfte bei Seite stellen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Sahne, Schmand, Zitronenabrieb und Zitronensaft vermengen. Kresse abbrausen, trockenwedeln und abschneiden. Zum Dip mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelecken, Karottenpommes und Nachos mit Dip-Provence und Zitronen-Kresse-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Ruth von Gostomski am 04. Mai 2017