

Fächer-Süßkartoffeln mit Dip

Für zwei Personen:

Für die Fächerkartoffeln:

2 Süßkartoffeln	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 Prise Cayenne-Pfeffer	Paprika, edelsüß	1 EL Paniermehl

Für den Dip:

1 Becher Hüttenkäse	1 Becher Schmand	$\frac{1}{2}$ Zitrone
---------------------	------------------	-----------------------

Salz, Pfeffer

Fächerkartoffeln:

Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2022 Seite 13 von 13 Süßkartoffeln schälen und der Länge nach vierteln. Mit der flachen Seite nach unten platzieren und fächerartig feine Scheiben einschneiden. Dabei nicht durchschneiden.

Öl, Salz, Pfeffer, Paprika zu einer Marinade verrühren.

Marinade in die einzelnen Spalten der Fächerkartoffeln träufeln. Zuletzt Paniermehl über die Süßkartoffeln streuen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen. Sollte das Paniermehl im Ofen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Dip:

Hüttenkäse, Schmand und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dip zu den noch heißen Fächerkartoffeln servieren.

Björn Freitag am 21. November 2022