

Backkartoffeln mit Dip

Zutaten:

750 g fest kochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
2 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
½ TL edelsüßes Paprikapulver

Paprika-Käse-Dip

100 rote Paprika
100 gelbe Paprika
2 Gewürzgurken
100 g Frischkäse
200 g Joghurt
1 EL Ketchup
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schälen. Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Vom Rosmarin die Nadeln abzupfen und fein hacken.

Mit Hilfe des Servierdeckels einen Backpapierkreis für eine Gareinheit 24 cm 3,5 l ausschneiden. Backpapier in die Gareinheit legen.

Kartoffeln, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und Paprikapulver mischen sowie Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln in die Gareinheit geben und Servierdeckel auflegen, die Kochstelle auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Servierdeckel abnehmen, Kartoffeln wenden und Kochstelle auf niedrige Stufe schalten.

Den Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen und Kartoffeln zunächst ca. 10 Minuten backen, dabei einmal wenden.

Zum Schluss auf große Stufe schalten und Kartoffeln noch ca. 5 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit das Gemüse für den Dip putzen, fein würfeln und alle Zutaten gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!