

Kräuter-Kartoffeln mit Käsedip

Alexandra



unsere Rezepte

- sehr frühe Premiumkartoffel
- festkochend mit tiefgelber Fleischfarbe
- feine glatte Schale



Zutaten

Kartoffeln: Sorte Alexandra, festkochend
ca. 1 kg, kleine Kartoffeln
einige Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei, Salz, Pfeffer
12 dünne Scheiben Serranoschinken, 4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Für den **Dip:** 200 g Blauschimmelkäse, 150 g milder Joghurt
100 g geschlagene Sahne, ggf. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Vorbereitung:

Kartoffeln mit Schale garen. Kochzeit ca. 20 Minuten. Leicht abkühlen lassen, pellen, reichlich salzen und pfeffern. Für den Dip den Blauschimmelkäse zerkrümeln und mit Joghurt und Sahne glattrühren, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung:

Kräuterzweige in Länge der Kartoffeln zuschneiden. Kartoffeln damit belegen und mit je einer Schinkenscheibe umwickeln. Mit einem Zahnstocher „verschließen“. In heißem Olivenöl anbraten und anschließend von allen Seiten 10 Minuten fertig braten. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und kurz mitbraten.

Genießen Sie dazu einen fruchtig-herben Rotwein.



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Wulf-Werum-Str. 1 · D-21337 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05
europlant@europlant.biz · www.europlant.biz