



Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Würzige Wedges mit Peperoni Dip

Würzige Wedges mit Peperoni Dip

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel McCormick Der Feurige Allrounder-Mix

1 Teelöffel Meersalz

680 g Kartoffeln, in Spalten geschnitten

2 rote Peperoni, in 2 cm große Stücke geschnitten

2 gelbe Peperoni, in 2 cm große Stücke geschnitten

1 Avocado, gewürfelt

100 g griechischer Joghurt

0.5 Zitrone, der Saft davon

4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

Dip aus gerösteten roten Peperoni

6 rote Peperoni, entkernt und grob zerkleinert

1 Teelöffel McCormick Der Feurige Allrounder-Mix

75 g Leverno Tomaten getrocknet in Hälften in Öl

Zum Servieren (optional):

Würzige Wedges mit Peperoni Dip

1.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Peperoni für den Dip auf ein großes Backblech legen und 30 min. rösten, bis sie gut gegart und stark gebräunt sind.

Die gerösteten Peperoni zusammen mit den übrigen Dip-Zutaten in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren. Beiseitestellen.

In einer großen Schüssel die Kartoffelspalten mit Olivenöl, Salz und der Feurige Gewürzmischung vermengen, bis sie gleichmässig überzogen sind.

Die Kartoffelspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 30 min. backen. Danach die Peperoni hinzufügen, alles gut vermengen und weitere 20 min. backen, bis alles durchgegart und leicht angeröstet ist.

Griechischen Joghurt und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren (bei Bedarf mit etwas kaltem Wasser

verdünnen). Etwas davon über das Ofengemüse träufeln, den Rest in der Schüssel separat dazu servieren.

Avocado und Frühlingszwiebeln darüberstreuen und zusammen mit dem Peperoni-Dip in einer separaten Schale servieren.

Tipp:

Für eine vollwertige Mahlzeit den Dip mit gegrilltem Lachs servieren oder pur als Beilage genießen.