



Hasselback Kartoffeln mit Pesto Joghurt Dip

Für die Kartoffeln:

4 große Kartoffeln (vorzugsweise mehligkochend) oder mehrere kleine Kartoffeln

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz & Pfeffer

Nach Belieben Optional: Knoblauchpulver, Rosmarin, Thymian oder andere Gewürze

Für den Dip:

70 g Leverno Bio Pesto di Basilico

120 g griechischer Joghurt

2 Esslöffel geriebener Parmesan

1 Zehe(n) Knoblauch

Salz & Pfeffer

Für die Kartoffeln:

1.

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Die Kartoffeln gründlich waschen und trocken tupfen. Kartoffeln zwischen zwei Essstäbchen legen und dann in dünne Scheiben schneiden. Die Essstäbchen sollen sicherstellen, dass die Kartoffeln nicht vollständig durchgeschnitten werden.

In einer kleinen Schüssel das Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Gewürzen deiner Wahl vermengen.

Die Kartoffeln in eine Backform oder auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen. Mit der vorbereiteten Gewürzmischung bestreichen. Darauf achten, dass die Mischung auch zwischen den Kartoffelscheiben gut verteilt ist.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 45-60 min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Nach dem Backen die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit zusätzlichem Salz und Gewürzen bestreuen.

Für den Dip:

1.

In einer Schüssel Pesto und den griechischen Joghurt vermengen. Geriebenen Parmesan hinzufügen.

Knoblauchzehe feinhacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut umrühren.

Den Dip für mindestens 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.