



Fächer-Kartoffeln mit Bärlauch-Dip

mit knackigen Erbsen und frischen
Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Erbsen nach Packungsanweisung auftauen und abtropfen lassen.
2. Kartoffeln gründlich waschen und fächerartig einschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
3. Bärlauch verlesen, waschen, trocken schütteln und fein hacken. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
4. Quark mit Mayonnaise glattrühren, Chili, Lauchzwiebeln, Erbsen und Bärlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller servieren und den Dip dazu reichen. Dazu schmeckt ein grüner Salat.



 Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

3 EL Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra

50 g Delikatess Mayonnaise in der Tube

Weitere Zutaten

100 g Tiefkühl-Erbсен

1kg Drillinge

1 kleine Chilischote

4 Lauchzwiebeln

70 g Bärlauch

200 g Magerquark