

Kartoffelchips mit Dips

Zutaten für 2 Portionen

Für die Chips:

4 große Kartoffeln

Paprikapulver, edelsüß

Oregano getrocknet

Salz, Backpapier



Für den Paprikadip:

1/2 Zwiebel, 3 Gewürzgurken, 2 eingelegte Paprikaschoten,

6 Esslöffel Tomatenketchup, 1 Päckchen Senf, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer

Für den Kräuterquark:

200 gr. Quark, Kräuter deiner Wahl, z.B Schnittlauch (frisch oder getrocknet)
etwas Salz

Zubereitung Kartoffeln

Den Backofen auf **150 Grad** vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und mit einem Hobel oder Sparschäler in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben sollten fast durchsichtig sein, sonst werden die Chips zu dick.

In einer Schale Paprika, Oregano und Salz vermischen und die Kartoffelscheiben darin vermengen. Das klappt am besten mit den Händen. Achtet darauf das jede Kartoffelscheibe etwas Gewürze abbekommt. Das Backpapier auf einen Rost legen und darauf die Kartoffelscheiben verteilen. Zwischendurch die Scheiben mal wenden. Ca. 18 Minuten backen. In der Zwischenzeit kümmern wir uns um die Dips.

Zubereitung Paprika Dip

Die Zwiebel, Gewürzgurken und Paprika 1-2 mal durchschneiden und in den Mixer geben, die restlichen Zutaten bzw. Gewürze dazugeben. Alles im Mixer oder mit dem Pürierstab mixen bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Der Dip ist mild. Ihr könnt ihn natürlich mit scharfen Gewürzen schärfer gestalten.

Zubereitung Kräuterquark:

Rühre den Quark mit etwas Wasser oder Milch glatt.

Schneide die Kräuter klein und füge sie dem Quark zu oder nimm die getrockneten Kräuter. Schmecke das ganze mit Salz ab.

Was wird noch benötigt?

Folgendes Material wird benötigt:

Hobel oder Sparschäler,

3 kleine Schüsseln

Mixer oder Pürierstab

Esslöffel

Backrost (kein Backblech)

Brett + kleines Messer

Teller zum Anrichten

