



Besser essen.
Besser leben.

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⏸️ 10 Minuten 🍲 normal

Zutaten

Rosmarinkartoffeln

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Stange(n) Rosmarinzweige
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stck. Knoblauchzehe
- 1 Prise Intenso oder scharfes Paprikapulver
- 1 Prise Salz

Kräuterdip

- 250 g Quark (20 % Fett)
- 150 g Joghurt (1,5 % Fett)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Senf
- 0.5 Stck. Zitrone
- 2 Stange(n) Dill
- 2 Stange(n) Petersilie
- 2 Stange(n) Schnittlauch
- 1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure



Zubereitung

Rosmarinkartoffeln

1. Kartoffeln vierteln und in eine Schale geben. Anschließend die Rosmarinzweige klein hacken und ebenfalls in die Schale geben. Eine Knoblauchzehe mit einer Knoblauchpresse klein pressen und in die Schale geben. Danach Olivenöl, Salz und Intenso in die Schale geben und alles gut durchmischen.
2. Den Topf auf die Navigeno stellen und die Navigeno auf Stufe 6 einschalten. Anschließend den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen.
3. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, die Kartoffeln in den Topf geben und eine gerade Fläche machen.
4. Den Topf in den Servierdeckel stellen und die Navigeno überkopf auf den Topf legen. Die Navigeno auf Stufe 2 einschalten und den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen.

Kräuterdip

5. Den Quark und den Joghurt in den Quickcut geben. Anschließend den Saft einer halben Zitrone sowie den Senf in den Quickcut tun. Den Schnittlauch, Petersilie und Dill kleinhacken sowie eine gepresste Knoblauchzehe in den Quickcut geben. Zum Schluss einmal alles gut würzen.
6. Danach alles gut mit dem Quickcut durchmischen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



Navigenio