METANORM
DIE ZUKUNFT DES STOFFWECHSELS

Knusprige Kartoffelspalten mit Leinöl-Topfen

Zutaten:

Für die Kartoffelspalten:

800 g	Kartoffeln
4	Rosmarinzweige
4	Knoblauchzehen
100 ml	Olivenöl
1 TL	Steinsalz

Für den Topfen-Leinöl-Dip:

3 EL	Magertopfen
9 EL	Milch
4 EL	Leinöl
Salz und Pfeffer	

Zubereitung:

Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und vierteln. Knoblauch und Rosmarinblätter fein hacken.

Kartoffelspalten mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch und Salz marinieren und anschließend gleichmäßig auf einem Backblech verteilen.

Etwa 30 Minuten backen.

Für den Topfen-Leinöl-Dip alle Zutaten verrühren.

Kartoffelspalten dippen und genießen!

Dein METANORM-Team