

Black-Garlic.ch (<https://www.black-garlic.ch/>)



Kartoffeln mit Knoblauch Dip

Kartoffeln mit Knoblauch Dip Rezept

★★★★★

Zutaten für 4 Personen

- 8 mittelgrosse, mehlig Kartoffeln
- 400gr. Halbfettquark oder Sauerrahm oder beides gemischt
- 4 Knoblauchzehen gross
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie
- wenig Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln gut waschen, trocknen und in Alufolie einwickeln. Im Backofen bei 200°C bei Ober- und Unterhitze oder Umluft ca. 40 Min.

backen. Man kann mit einem Zahnstocher in eine Kartoffel stechen, um zu sehen, ob sie schon gar sind.

In der Zwischenzeit den Dip zubereiten.

Halbfettquark oder Sauerrahm oder zur gleichen Hälfte beide mischen, in eine Schüssel geben. Schnittlauch, Petersilie (nach

Belieben auch noch Dill) waschen und fein hacken. Salz und Pfeffer dazu geben. Alles gut mischen. Nach Belieben ein wenig Senf begeben.



Wenn die Kartoffeln weich sind, auf eine Platte oder Teller legen. Von oben der Länge nach einen tiefen Schnitt in die Kartoffel schneiden.

Mit der Hand leicht auseinander drücken. diese Öffnung mit dem Dip füllen.

Fertig sind die Kartoffeln mit Knoblauch Dip!

Tipp:

Anstelle von herkömmlichen Kartoffeln kannst du auch Süsskartoffeln verwenden. Sieht toll aus und schmeckt super lecker!



Eine weitere Variante:

Schneide schmale Rillen in die Kartoffeln und lege einige Stücke Speck direkt darauf, dann die Alufolie zumachen.

Echt genial!

Du kannst dieses Rezept Kartoffeln mit Knoblauch Dip direkt als PDF downloaden, [klicke hier](#)

Video Placeholder





Mp3

Weiter nützliche Links zum Thema:

- grdd (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-salz/>)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

◀ (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-gesund/>)

Ähnliche Artikel





(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-gesund/>)

Ist unser Knoblauch gesund ? 7 Fakten (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-gesund/>)

Ist Knoblauch gesund ? Gehörst Du zu den Menschen, die auf Knoblauch verzichten, weil er geruchsintensiv ist? Dann solltest Du Dir den folgenden Text durchlesen, den Knoblauch ist

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-gesund/>)



(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-parmesan-knusperkartoffeln/>)

Knoblauch Parmesan Knusperkartoffeln (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-parmesan-knusperkartoffeln/>)

Rezept für Knoblauch Parmesan Knusperkartoffeln ~~XXXX~~ 4.4/5 Zutaten für 4 Personen 1 kg Kartoffeln 4 EL Olivenöl 3 grosse Knoblauchzehen 30gr. Parmesan oder Sbrinz 3 EL Paniermehl 1

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-parmesan-knusperkartoffeln/>)





(<https://www.black-garlic.ch/knusprige-knoblauch-kartoffeln/>)

Knusprige Knoblauch Kartoffeln (<https://www.black-garlic.ch/knusprige-knoblauch-kartoffeln/>)

Rezept für knusprige Knoblauch Kartoffeln ~~XXXXX~~ 4.7/5 Zutaten für 4 Personen 500 gr. Kartoffeln 5 EL Olivenöl 3 grosse Knoblauchzehen 2 EL Semmelbrösel (Paniermehl) Salz, Pfeffer Piment d'Espelette

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knusprige-knoblauch-kartoffeln/>)



(<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pizza/>)

Black Garlic Pizza (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pizza/>)

Black Garlic Pizza Rezept ~~XXXXX~~ 4.6/5 Der schwarze Knoblauch eignet sich perfekt als Pizza-Topping! Zutaten für eine Pizza 1x Pizza-Teig 6 Black Garlic Zehen Zubereitung Lorem ipsum dolor

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pizza/>)

Black-Garlic.ch
(<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)

Informationen

- › Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › Wissenswertes (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- › Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)

© Black-Garlic.ch All rights reserved. Impressum (<https://www.black-garlic.ch/impressum/>)

Content by SEOLaden.com (<https://www.seoladen.com>)



c c h - 1 0 9 5 3 5 0 9 4 5 3 7 2 0 8)

k - g ar li c. c h)

.c o m /b lc k g r l c /)

''' / C h G ar li c)