

Kartoffelspieße mit Avocado-Basilikum-Dip

Zutaten für 4 Portionen:

Dip: 5 Basilikumstängel, 1 Knoblauchzehe, 1 reife Avocado, Saft von 1 Limette, 1 Becher Dr. Oetker Crème double (125 g), 75 ml Milch, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, etwa 1 TL Zucker,

Kartoffelspieße: 500 g kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln, Salz, etwa 8 Holzspieße, frisch gemahlener Pfeffer, etwas Paprikapulver, etwas getrockneter Rosmarin, etwa 1 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 10 Minuten nicht zu weich garen, abgießen. Für den Dip Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Avocado längs halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit dem Limettensaft, Basilikumblättern, Knoblauch, Crème double und Milch in einem Rührbecher pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 2-3 Kartoffeln auf je einen Holzspieß stecken, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Rosmarin von allen Seiten würzen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelspieße darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten einige Minuten braten. Spieße mit dem Dip servieren.

Rezept/Foto: Dr. Oetker Versuchsküche

