

Würzige Ofen-Wedges mit Ketchup-Dip



Sei amol a'gmiasig!

ZUBEREITUNG

20 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Pastinaken
- 500 g festkochende Erdäpfel (oder Süßkartoffeln)
- 2 große Knoblauchzehen
- 4 EL Rapsöl
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL jodiertes Salz, Pfeffer

für den Dip:

- 250 g (Mager-)Topfen
- 4 EL Mineralwasser
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Ketchup
- Kräuter nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Pastinaken und Erdäpfel waschen, schälen und je nach Größe vierteln, achteln oder auch gerne in Pommesform schneiden.
- 2 Knoblauch schälen und fein hacken.
- 3 Direkt auf einem großen Backblech die Erdäpfel und die Pastinaken mit dem Knoblauch, den Gewürzen und dem Öl gut vermengen. Darauf achten, dass die Wedges nicht übereinanderliegen.
- 4 Bei 180°C Heißluft ca. 30 Minuten im Rohr backen (Backzeit variiert nach Schnittgröße. Auf jeden Fall nicht zu dunkel werden lassen!)
- 5 Während die Wedges im Rohr sind, für den Dip den Topfen mit dem Mineralwasser cremig rühren und mit Salz, Pfeffer sowie mit Ketchup und frischen Kräutern abschmecken.
- 6 Wedges mit Dip servieren.