

Bratkartoffeln mit Bergkäse, Thymian und einem Gewürz-Dip

Was so harmlos klingt, entpuppt sich als Offenbarung!

La Mise en Place:

300 g festkochende Kartoffeln, 2 EL Bergkäse, 1 Karotte, 1 Bund Schnittlauch, 1 Joghurt, Kreuzkümmel, Zimt, Nelke, Butter, Pfeffermühle, Thymian

Die Vorbereitung:

Kartoffeln nicht zu fein würfeln. Bergkäse in kleine Würfelchen schneiden. Für den Dip die Karotte reiben und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Joghurt, Karotte, Schnittlauch, Kreuzkümmel, Zimt und Nelke miteinander verrühren.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Kartoffeln darin goldgelb braten. Mit Pfeffer und Thymian bestreuen.

Die Vollendung:

Wenn die Kartoffeln gar sind, diese mit Käse bestreuen und den Dip dazu servieren – ganz unglaublich!

