

SNACK

TWISTER-KARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK

★★★★★ (85)

CA. 55 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

8	Kartoffeln, mittelgross, festkochend
8	Holzspiesse
4 EL	Rapsöl
1 TL	Paprikapulver, edelsüss
½ TL	Rauchpaprika
½ TL	Zwiebelpulver
½ TL	Pfeffer, gemahlen
1 TL	Salz
2 EL	Sbrinz, gerieben

Kräuterquark

150 g	Magerquark
100 g	Crème fraîche
2 TL	Senf
1	kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL	frische Kräuter, fein gehackt (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Dill)
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Im Airfryer:
Holzspiesse ca. 30 Minuten in Wasser einlegen, damit sie beim Backen nicht verbrennen. Falls nötig auf den Durchmesser des Frittierkorbs kürzen.

2. Kartoffeln waschen und gut abtrocknen. Jede Kartoffel der Länge nach mittig auf einen Holzspiess stecken. Mit einem scharfen Messer schräg bis zum Spiess einschneiden und die Kartoffel dabei langsam drehen, sodass eine durchgehende Spirale mit ca. 3 mm dicken Lamellen entsteht. Die Kartoffeln vorsichtig auf dem Spiess auseinanderziehen, damit zwischen den Lamellen Abstände entstehen.

3. Rapsöl, Paprikapulver, Rauchpaprika, Zwiebelpulver, Pfeffer und Salz verrühren. Kartoffeln rundum, auch zwischen den Lamellen, mit dem Gewürzöl bestreichen. Mit Sbrinz bestreuen.

4. Backen im Airfryer: Den Airfryer auf 200 °C vorheizen. Kartoffelspiesse nebeneinander in den Korb legen, je nach Grösse des Geräts portionenweise, und 25–30 Minuten goldbraun und knusprig backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

5. Alternative im Backofen: Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kartoffelspiesse darauf verteilen. In der Mitte des Ofens 30–35 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit wenden.

6. Für den Kräuterquark Magerquark, Crème fraîche, Senf, Knoblauch und Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

7. Kartoffelspiesse auf einer Platte anrichten, mit Petersilie garnieren und mit dem Kräuterquark zum Dippen servieren.

TIPP

- Festkochende Kartoffeln eignen sich am besten: Sie zerfallen beim Einschneiden nicht und die Spiralen behalten ihre Form.

- Damit der Sbrinz nicht zu dunkel wird, kann er auch erst in den letzten 5 Minuten über die Kartoffeln gestreut werden.