

## Kartoffel - Fondue mit Dips

Kategorien: Küche, Gemüse, Dip, Fondue

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Festkochende Kartoffeln; kleine nehmen
6		Zwiebeln
1	Essl.	Olivenöl
1	groß.	Dose Tomaten
1	Essl.	Honig
2	Teel.	Sambal Ölek
		Jodsalz
1	Pack.	Sahnequark
1	Bund	Schnittlauch
		Cayennepfeffer
		Fett; zum Fritieren

### Anleitung:

Kartoffeln ca. 15 Minuten knapp gar kochen. Für den Tomatendip eine Zwiebel würfeln. Im Olivenöl andünsten. Dosentomaten zufügen. Ca. 15 Minuten offen einköcheln lassen, pürieren. Mit Honig, Sambal Ölek und Salz abschmecken. Für den Kräuterdip Quark glattrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterheben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Kartoffeln pellen und vierteln. Restliche Zwiebeln in Spalten schneiden. Fett im Fondütopf erhitzen. Kartoffeln und Zwiebeln bei Tisch darin fritieren. Saucen dazu reichen.

Dazu passen außerdem Mixed Pickels, knackige Radieschen und Gurken.

Zubereitung: ca. 30 Minuten Pro Portion: ca. 490 kcal