

Kartoffelspiralen



Zutaten

- festkochende Kartoffeln (Menge je nach Bedarf)
- Kokosfett oder anderes Fett zum Frittieren
- 100 g Creme Fraiche
- 100 g Sauerrahm
- Kräutersalz
- Rosmarin

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und durch den Spiralschneider drehen.
2. Das Fett in der Friteuse oder in einem kleinen Topf erhitzen.
3. Die Kartoffelspiralen in das heiße Fett geben und ein paar Minuten braten lassen, bis sie von allen Seiten gebräunt sind.
4. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und ein wenig Salz darüber streuen.
5. Für den Dip, die Creme Fraiche und den Sauerrahm verrühren und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Kartoffelspiralen mit ein wenig Rosmarin und dem Dip anrichten und noch warm genießen.

Viel Freude beim Nachkochen!

