Rezept

Kartoffel-Gemüse-Sticks mit Kräuterdip

Schmeckt garantiert nicht nur den Kleinen.

40 Min
Aktive Zeit

40 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

STICKS

1 EL **Butter**

1 **Zwiebel, fein gehackt** Saison

800 g **Gschwellti, aus mehligkochende Kartoffeln, vom Vortag, geschält, grob gerieben** Saison

300 g **Rüebli, grob gerieben** Saison

150 g **tiefgekühlte Erbsli, aufgetaut**

3 Zweige **glattblättrige Petersilie, fein gehackt**

150 g **Mozzarella, in Würfeli**

3 **Eier, verquirlt**

Salz, Pfeffer

2 EL **Bratbutter**

DIPP

180 g **griechischer Jogurt**

1 EL **Aceto balsamico bianco**

1 Prise **Zucker**

½ Bund **Schnittlauch, fein geschnitten**

½ Bund **glattblättrige Petersilie, fein gehackt**

Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 2

STICKS Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Zwiebel dazugeben, ca. 3 Minuten glasig braten, auskühlen. Kartoffeln und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben. Masse von Hand gut kneten und zu Stäbchen von ca. 8 cm Länge formen. In der heissen Bratbutter rundum ca. 5 Minuten goldbraun braten, warm stellen.

2 von 2

DIPP Jogurt mit den restlichen Zutaten mischen, bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp Die Sticks am Vortag vorbereiten und kurz vor dem Servieren knusprig braten.