



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**
- 300 g **Rüebli, grob gerieben** Saison
- 150 g **tiefgekühlte Erbsli, aufgetaut**
- 3 Zweige **glattblättrige Petersilie, fein gehackt**
- 150 g **Mozzarella, in Würfeli**
- 3 **Eier, verquirt**
- 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.