



# ASIA KARTOFFEL TOPPING

## FÜR 4 PORTIONEN

### ZUTATEN

- 4 große Kartoffeln à ca. 180-200 g
- etwas Brecht Mühle Meersalz grob
- 120 g Frühlingszwiebeln (ca. 3 Stängel) oder Lauch (zarte grüne Blätter)
- 220 g Karotte
- 120 g Staudensellerie ( ca. 3 Stängel)
- 200 g Frischkäse
- 300 g Joghurt 3,5 % oder 3,8% Fett
- 2 TL Brecht Asia Marinade

### Außerdem

- 4x Backpapier ca. 20 x 20 cm
- Kochschnur oder Zahnstocher

### Garnierung

- evtl. etwas Kresse vorbereitete Gemüsewürfel

### ZEIT

20 Minuten

### ZUBEREITUNG

**1.** Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln waschen, mit einer Bürste sauber bürsten und trocknen. Auf ein Stück Backpapier legen, mit etwas Brecht Meersalz grob bestreuen und „einpacken“. Mit Kochschnur oder einem Zahnstocher Backpapier verschließen. Kartoffeln 50 Minuten im Ofen backen.

**2.** Frühlingszwiebeln (oder Lauch), Karotten und Staudensellerie waschen und trocken reiben. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden (Lauch in feine Würfel), Karotten und Staudensellerie fein würfeln. Jeweils einen Esslöffel zur Garnierung zur Seite stellen.

**3.** Frischkäse, Joghurt und Brecht Asia Marinade mit einem Schneebesen glatt rühren, das gewürfelte Gemüse hinzufügen und unterrühren. Etwa 10 Minuten durchziehen lassen.

### TIPP

Schmeckt auch super zu Pell- oder Bratkartoffeln oder Bratreis und eignet sich hervorragend als Brotbelag.