TIROLER FÄCHER-KARTOFFELN MIT SAUERRAHMDIP

75 g Feine Speckwürfel
8 Kartoffeln
6 EL Milch
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
Salz

Für den Sauerrahm-Dip:
½ Becher Sauerrahm
½ Becher Magerjoghurt
1 EL italienische Kräuter
1 EL Dill
Salz
Pfeffer

1. Für die Fächer-Kartoffeln die Kartoffeln mit einem kleinen Messer fächerförmig einschneiden.

2. Am besten legt man einen Kochlöffel neben die Kartoffel und schneidet, bis die Klinge am Stiel stoppt. So wird die Kartoffel gleichmäßig tief eingeschnitten und es besteht keine Gefahr, dass man durchschneidet.

3. Die Milch gemeinsam mit der Butter leicht erhitzen und die Kartoffeln kurz in die lauwarme Masse eintauchen. Danach auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 200 °C für ca. 60 Minuten backen. Währenddessen die Speckwürfel in eine Pfanne geben und kurz anbraten.

4. Für den Dip Sauerrahm, Joghurt und die Kräuter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Kartoffeln kurz vor dem Servieren salzen und mit dem Sauerrahm-Dip und den Speckwürfeln garnieren.