

# - VERLASSENE IM FREIZEITPARK-

## 6 ZWEIFELHAFTE KARTOFFEL-TWISTER MIT DIPP

Für 6 Kartoffelspiralen

**Arbeitszeit:** ca. 25 Min. **Ruhezeit:** ca. 20 Min. **Backzeit:** ca. 25-30 Min. **Gesamtzeit:** 85 Min. **Schwierigkeit:** einfach

### Zutaten für die Kartoffelspiralen:

6 große Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
1,5 TL Paprikapulver  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
6 Spieße

### Zutaten für den Kräuterdipp:

200 g Crème fraîche  
200 g Joghurt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 EL Zitronensaft  
1/2 Bund Schnittlauch, fein gehackt  
1/2 Bund Petersilie, fein gehackt  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

#### Für den Dipp:

Crème fraîche und Joghurt in einer Schüssel glattrühren. Den Knoblauch, Zitronensaft, Schnittlauch und Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Den Dip für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

#### Für die Kartoffelspiralen:

Den Ofen vorheizen auf 200°C (Umluft).

Kartoffeln schälen und waschen. Jede Kartoffel auf einen Spieß stecken. Mit einem scharfen Messer die Kartoffel spiralförmig einschneiden, dabei das Messer leicht schräg halten, um die Spiralen zu formen. Die Spiralen vorsichtig auseinanderziehen, sodass sie sich auf dem Spieß ausbreiten. Die Kartoffelspiralen mit Olivenöl bestreichen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) für etwa 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

**Serviervorschlag:** Um die Kartoffelspiralen so aussehen zu lassen, dass sie im Freizeitpark verkauft wurden, könntet ihr sie in Zeitungspapier servieren.

**Tipp:** Ein besonderes Highlight sind lila Kartoffeln. Die sehen ganz außergewöhnlich auf dem Spieß.