

Brot-Chips mit Kartoffel-Dip

Zutaten für 2 Portionen

150 g Sauerteigbrot	3 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz
100 g gekochte Kartoffeln	2 EL Senf	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Pflanzenöl	1 EL Crème Fraîche	Salz, Pfeffer

Das Brot in möglichst dünne Scheiben schneiden und nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Butter in einem kleinen Topf verflüssigen und das Brotgewürz einrühren. Die Brotscheiben damit bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft circa 10 bis 12 Minuten zu „Brotchips“ backen. Anschließend leicht salzen und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Die zuvor geschälten, gekochten und erkalteten Kartoffeln in einen Mixbecher füllen, Senf und Gemüsebrühe zugeben und mit Hilfe eines Pürierstabs sämig mixen. Dabei langsam das Öl einlaufen lassen. Abschließend Crème Fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffel-Dip in eine Schüssel oder eine kleine Glasschale füllen, die Brotchips hineinstecken und servieren.

Alexander Herrmann am 22. Januar 2014