

Kartoffel-Zucchini-Spieße

mit Gurken-Dip

Bio Kochbox KW 28



Kartoffel-Zucchini-Spieße mit Gurken-Dip



Für 2 Portionen:

- 400 g Frühkartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- Saft einer halben Zitrone
- Kartoffelgewürz
- 1 EL Petersilie
- 300 g Zucchini

Für den Dip:

- 150 g Schmand
- 75 ml Sahne
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 Mini-Gurke
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt

Für 4 Portionen:

- 800 g Frühkartoffeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- Saft einer Zitrone
- Kartoffelgewürz
- 2 EL Petersilie
- 600 g Zucchini

Für den Dip:

- 300 g Schmand
- 150 ml Sahne
- 1-2 TL Zitronensaft
- 1 Mini-Gurke
- 1 TL Zitronenabrieb
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 10 EL Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und bürsten. In der Schale ca. 20 Minuten garen. Knoblauch fein hacken. Zitronensaft mit Olivenöl, Würzmischung, Petersilie und Knoblauch verrühren. Die Kartoffeln (sehr große Kartoffeln vierteln, es sollten mundgerechte Stücke sein) noch heiß in die Marinade geben und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Zucchini waschen, in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden, zu den Kartoffeln geben und ebenfalls marinieren. Dann abwechselnd mit den Kartoffeln auf Spieße stecken. Für den Gurken-Dip Schmand mit Sahne und Zitronensaft verrühren. Die Gurke waschen, der Länge nach achteln und fein würfeln. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale pikant abschmecken. Knoblauch unter die Creme geben. Die Spieße auf dem Grill unter Wenden in 4-5 Minuten knusprig goldbraun grillen und mit dem Dip servieren.