



## Würzige Kartoffelspiralen mit Feta

### Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Joghurt (10 % Fett)
- 1 EL Zitronensaft
- 3 TL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g Feta
- etwas Chilipulver

### Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Kartoffeln gründlich waschen und längs auf einen Spieß stecken. Den Spieß in der Hand langsam drehen und mit einem Küchenmesser spiralförmig bis zum Spieß einschneiden. Kartoffeln vorsichtig auseinander ziehen, sodass jeweils eine Spirale entsteht.
3. In einer Schüssel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln mit Öl verrühren und die Kartoffeln von allen Seiten mit der Marinade einpinseln. Feta zerbröseln.
4. Kartoffeln nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Feta in den Zwischenräumen der Spiralen verteilen und mit Chilipulver bestreuen. Im Backofen ca. 35 - 40 Min. garen, bis die Kartoffeln gar sind.
5. In der Zwischenzeit für den Dip Joghurt mit Zitronensaft und MAGGI Würze Hot verrühren. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und mit der Schere in ca. 1 cm lange Röllchen schneiden. Schnittlauch unterrühren und den Dipp zu den Kartoffeln servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	60 g
Energie	522 kcal
Fett	24 g
Protein	14 g

🕒 46 Minuten

⊕ 3 Portionen