



Fixe Schnitzel „Spicy BBQ“ mit Tornado-Kartoffeln und Sour Cream

2 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel „Spicy BBQ“

1/2 Bund Schnittlauch

150 g Schmand

250 g Magerquark

1 EL Weißweinessig

1 Knoblauchzehe

1 EL Zitronensaft

Salz, schwarzer Pfeffer

1/2 TL Zucker

8 mittelgroße Kartoffeln à ca. 170 g

8 Holzspieße

4 EL Öl

Tomatenwürzsalz oder Grillgewürz

Schritt 1

Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Für den Dip Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Schmand mit Magerquark, Essig und Schnittlauch verrühren. Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schritt 2

Kartoffeln gründlich waschen und jeweils längs auf einen Spieß stecken. Mit einem scharfen Messer von oben nach unten spiralförmig bis auf den Spieß einschneiden. Kartoffeln mit den Händen vorsichtig auseinanderziehen, sodass sie wie eine Spirale aussehen.

Schritt 3

Kartoffeln rundherum mit Öl beträufeln, mit Tomatenwürzsalz oder Grillgewürz, Salz und Pfeffer bestreuen. Kartoffelspieße auf einem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen je nach Dicke der Spiralen ca. 30 – 40 Min. garen, bis sie weich sind und eine knusprige Schale bekommen.

Schritt 4

Fixe Schnitzel nach Packungsaufschrift grillen und mit den Tornado-Kartoffeln und dem Sour Cream-Dip genießen.

Schritt 5

Tipp: Die Tornado-Kartoffeln können auch gegrillt werden. Dazu Kartoffeln-Spieße auf dem indirekten Teil des Grills bei ca. 200°C 45-60 Min. grillen.

Schritt 6

Brötchen auf geölte Grillschalen setzen und am Rand des Grills von beiden Seiten ca. 10 Minuten möglichst geschlossen grillen. Dabei ab und zu wenden. Bruzzler grillen und mit Brötchen und Knusper-Avocados servieren. Dazu schmeckt Tüffelmayonnaise. Hierfür einfach Salatmayonnaise mit etwas gehacktem Trüffel aus dem Glas verrühren.