

Süßkartoffel-Joghurt-Dip

75—80 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Süßkartoffeln
1 EL	Olivenöl
0.5 Stk.	Orange (Saft und Zeste)
120 g	Griechisches Joghurt
30 g	Parmesan
1 Prise	Garam Masala
1 Prise	Kreuzkümmel gemahlen
1 Prise	Koriander gemahlen
0.5 TL	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Zimt gemahlen
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Cardamom gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Backofen auf 180 °C vorheizen. Nun die Süßkartoffel waschen, mit einer Gabel einstechen und in Alufolie wickeln. Die Süßkartoffel auf ein Backblech legen und für 50 Minuten in den Ofen schieben. Dann herausnehmen, zehn Minuten abkühlen lassen und die Folie vorsichtig entfernen. Jetzt vollständig abkühlen lassen.
2. Im nächsten Schritt die abgekühlte Süßkartoffel schälen. Süßkartoffel, Öl, Orangensaft und -schale, Joghurt, Parmesan, Kotányi Gewürze und Salz in den Mixer geben und etwa drei Minuten lang unter gelegentlichem Rühren pürieren.
3. Wenn die Konsistenz zu fest ist, etwa 30 ml kaltes Wasser hinzufügen. Den Dip mit Bruschetta oder Crackern servieren.