

## Tornado-Erdäpfel

Zutaten (für vier Personen):

- 4 Erdäpfel (möglichst länglich) 🍠 🍠 🍠 🍠
- 1 Knoblauchzehe 🧄
- 1 Zweig Rosmarin 🌿
- 30ml Olivenöl 🫒
- Salz 🧂
- Pfeffer

Dip:

- 1 Knoblauchzehe 🧄
- 250g Sauerrahm
- Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitronen 🍋 🍋

Zubereitung:

🐾 Für die Tornado-Erdäpfel musst du zuerst ein Backblech aus dem Backofen nehmen und es mit Backpapier belegen.

🐾 Danach musst den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen ⚠️ ACHTUNG der Backofen ist heiß, lass dir bei diesem Schritt also am besten von einem Erwachsenen helfen ⚠️ .

🐾 Dann kannst du schonmal anfangen die Erdäpfel zu waschen. Sind die Erdäpfel dann alle abgewaschen kannst du die Erdäpfel in Scheiben schneiden 🍠 🗑️ . ⚠️ Pass bitte auf, das Messer ist sehr scharf, lass dir also auch hier am besten von einem Erwachsenen helfen ⚠️ .

🐾 Wenn du die Erdäpfel gewaschen und geschnitten hast, darfst du die Erdäpfel Scheiben mit einem Holzspieß durchstechen und dann auf das Backblech legen .

🐾 Wenn du die Erdäpfel aufgespießt und auf das Backblech gelegt hast, kannst du eine Knoblauchzehe 🧄 schälen und danach feinhacken 🗑️ .

🐾 Danach nimmst du den Rosmarinzweig und zupfst den Rosmarin vom Zweig ab 🌿 . Danach hackst du den abgezupften Rosmarin schön fein 🗑️ .

🐾 Dann mischt du den Rosmarin und die Knoblauchzehe mit Olivenöl und würzt das ganze mit Salz und Pfeffer. Wenn du alles miteinander vermischt hast bestreichst du die Erdäpfel Spieße mit der Rosmarin, Knoblauch in Olivenöl -Mischung.

🐾 Zum Schluss musst du das Blech mit den Spießen nur noch für ungefähr 45min in den Backofen schieben. So jetzt sind die Tornado Erdäpfel fertig. Guten Appetit!

Zubereitung für den Dip:

🐾 Für den Dip musst eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken 🧄 🗑️ .

🐾 Dann verrührst du den Sauerrahm, den Knoblauch, die Zitronenschale und den Saft.

🐾 Am Ende kannst du noch den Dip mit Salz und Pfeffer würzen.

