

Kleine Gemüse-Kumpir mit Schafskäse und Joghurt-Dip

Für zwei Personen

Für die Kartoffel:

2 m.-große, mehligk. Kartoffeln 2 TL Butter

Für die Füllung:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2 Tomaten
2 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Schafskäse
3 EL Balsamicoessig	1 EL Kräuteressig	3 EL Olivenöl
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	2 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

200 g türk. Joghurt, 10% Salz 2 Knoblauchzehen 1 Msp. Kreuzkümmel

Für die Garnitur:

1 TL grobes Meersalz 1 TL Chiliflocken 1 TL Kümmelsamen
Pfeffer

Für die Kartoffel:

Die Kartoffeln mit Schale bissfest kochen.

In der Mitte anschneiden und buttern. In Alufolie wickeln.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Tomaten halbieren, Fruchtfleisch der Tomate würfeln, salzen, abtropfen lassen und mit Pfeffer, einer Prise Zucker und Knoblauch marinieren.

Petersilie klein schneiden. Salatgurke grob raspeln, salzen, ausdrücken und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Petersilie marinieren.

Rotkohl in dünne Streifen schneiden, mit restlichem Zucker und Salz kneten, Kräuteressig, Balsamicoessig und Olivenöl dazu geben.

Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und in dünne Ringe schneiden. Schafskäse zerbröseln.

Alle Zutaten nach Geschmack auf die Kumpir geben.

Für den Dip:

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Joghurt mit Knoblauch verrühren und mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Salz, Chili, Kreuzkümmelsamen und Pfeffer vor dem Servieren würzen.

Monika Wenig am 15. April 2025