



# Kartoffel-Wedges & Guacamole mit Pilz-Joghurt-Dip

Perfekt für dein EM-Snack Zuhause vor dem Fernseher

Zutaten für 2 - 3 Personen  
(alle im goods-Shop erhältlich)

## Zutaten Kartoffel-Wedges

- 750 g Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- etwas Salz

## Zutaten Guacamole

- 2 reife Avocados
- 1 Tomate (oder ca. 8 Cherrytomaten)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Limette (Saft)
- 1 EL pflanzlicher Joghurt
- Salz & Pfeffer

## Zutaten Pilz-Joghurt-Dip

- 150 g pflanzlicher Joghurt
- 50 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- frische Petersilie
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

### Kartoffel-Wedges

1. Ofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und der Länge nach vierteln.
3. In einer Schüssel mit Olivenöl und Salz vermengen.
4. Auf einem Backblech verteilen und ca. 30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

### Guacamole

1. Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen.
2. Mit einer Gabel zu einer cremigen Masse zerdrücken.
3. Tomaten fein würfeln, Knoblauch pressen oder fein hacken.
4. Tomaten, Knoblauch, Limettensaft und Joghurt unter die Avocadomasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Pilz-Joghurt-Dip

1. Champignons klein schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Joghurt mit gehacktem Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Die angebratenen Champignons auf den Joghurt geben und mit etwas frischer Petersilie garnieren.

**Tipp:** Zu einem Snack- Stadion anrichten. Guacamole gleichmässig in einer flachen Schale verteilen – sie bildet das "Spielfeld". Mit (pflanzlichem) Joghurt oder Mayonnaise die Spielfeldlinien aufspritzen. Die Kartoffelwedges rundherum als „Tribünenränge“ platzieren.



goods App  
downloaden  
und profitieren!

Rezept kreiert durch @Michelle

goods Bahnhof Tiefenbrunnen, 8008 Zürich  
goods Winterthur Bahnhofplatz, 8400 Winterthur  
[www.goods.ch](http://www.goods.ch)

**goods.**  
365 Tage frisch einkaufen