



Hokkaidopfanne mit Joghurt-Dill-Dipp

1 kg Hokkaido	waschen, putzen, Kerne entfernen, vierteln und in 1,5 cm große Würfel schneiden.
500 g Möhren	und
600 g Laura-Kartoffeln	schälen und ebenfalls 1,5 cm groß würfeln.
150 g Zwiebeln	schälen, halbieren und längs in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
2 EL Bratöl	in einer Pfanne erhitzen, Hokkaido, Kartoffeln und Zwiebeln darin unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten anbraten.
Salz/Pfeffer	Mit
Cayennepfeffer	und
50 ml Wasser	abschmecken und noch für 1 Minuten weiterbraten.
	zufügen und in geschlossener Pfanne ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze garen, bis die Kartoffeln weich sind. Das restliche Gemüse sollte noch leicht bissfest sein. Inzwischen für den Dip
500 g Naturjoghurt	in eine Schüssel geben.
1 Knoblauchzehe	schälen und in den Joghurt pressen.
1 Bund Dill	abbrausen, trocken schütteln, fein hacken und unterheben.
	Mit
Salz/Pfeffer	abschmecken. Hokkaidopfanne mit Dip servieren.