



Gebackene Party Sesam-Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ideal zu jedem Grillfest oder auch als kleines, fleischloses Gericht

Zutaten

- Für die Sesam-Kartoffeln:
 - 6 - 8 gleichmäßig große, fest kochende Kartoffeln
 - 2 El Sesamsaat
 - 2 El Rapsöl
 - Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für den Leinöl-Frühlings Dip:
 - 350 g Bio - Quark
 - 100 g Schmand
 - 3 El Leinöl
 - 1 Schalotte, fei gewürfelt
 - 3 El Schnittlauch, gehackt
 - 5 - 6 große Radieschen, klein gewürfelt
 - 1 Tl Zitronensaft und etwas Abrieb
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sesam-Kartoffeln:

Schritt2

Die Kartoffeln zunächst unter fließendem Wasser mit einer Wurzelbürste säubern.

Schritt3

Danach halbieren, in das tiefe, gefettete Blech setzen, mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer

herzhaft würzen.

Schritt4

Die Sesamsaat mit 2 El Rapsöl mischen und auf die Schnittflächen verteilen.

Schritt5

Für 35 - 40 min. in den auf 200° C Umluft vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt6

Der Leinöl-Frühlings Dip:

Schritt7

Alle Zutaten miteinander verrühren, die Kräuter und Radieschenwürfel unterheben, herzhaft, pikant abschmecken, vor dem Servieren noch etwas Leinöl darüber geben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Als kleines, fleischloses Gericht mit einem großen, bunten Salat ergänzen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** Kartoffel, sesam

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-party-sesam-kartoffeln/>