

Shiba

Quetschkartoffeln mit Tahinisoße

Rezept für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN

Für die Kartoffeln

2,5 kg gekochte Kartoffeln mit Schale
(Empfehlung: Princess oder Belana)
7 EL Olivenöl
3 TL Gewürzmischung deiner Wahl (z.B.
Bratkartoffelgewürz)

Für die Tahini-Soße

4 EL Tahini (Sesampaste)
1 EL Soja-Soße
1 EL Agavendicksaft (Alternative: Honig, Reis- oder Dattelsirup)
½ Zitrone (Saft)
1 EL Granatapfelsirup
6 EL Wasser
Etwas Salz & Pfeffer abschmecken

Sonstiges

Koriander & schwarzer Sesam zum Servieren (optional)

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Die vorgekochten Kartoffeln auf dem Backblech verteilen und mit der Unterseite eines Glases plattdrücken.
3. Gewürze nach Wahl mit Olivenöl verrühren, die Kartoffeln damit bepinseln und ca. 20 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind.
4. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Tahini-Soße vermischen und abschmecken. Falls nötig nach Geschmack mehr süße oder mehr Säure dazugeben und anpassen.
5. Die Tahini-Soße, frischer Koriander und Sesam über die Kartoffeln verteilen und genießen.

