

Rezeptvorschlag Juni 2012

"Räucherkartoffeln mit Sesam-Dip"

Eine heiße Backkartoffel erfreut das Vegetarierherz an kalten Sommerabenden. Umso mehr, wenn es sich um diese leckere und kostengünstige Soul-Food- Kombination handelt. Sie brauchen dazu

Pro Person:

5-6 kleinere neue oder festkochende Kartoffeln
Smoked Salt von El Puente*
Olivenöl*

Für den Dip:

100g Naturjoghurt
½-1 Packung Frischkäse
2-3TL Garam Masala von DWP*
etwas Salz

Pro Person 2 Teelöffel Sesamsaat*



*in unserem Weltladen erhältlich

Die Kartoffeln werden gebürstet und in wenig gesalzenem Wasser knapp gar gekocht. Abdampfen lassen, längs halbieren, in eine flache geölte Form oder aufs geölte Blech setzen. Die Schnittflächen mit etwas Öl beträufeln und jede Kartoffel mit Smoked Salt bestreuen. Dann im Backofen auf höchster Stufe oder unter dem Grill ca. 15 Minuten backen.

Währenddessen den Dip herstellen: Joghurt und Frischkäse miteinander verrühren und das Garam Masala hinein rühren.

Achtung: Nur ganz schwach salzen, denn die Kartoffeln sind salzig genug! Sesamsaat in einer nicht gefetteten Pfanne rösten.

Achtung: so wie sich die ersten Körner braun färben, unbedingt die Herdplatte ausstellen, durch die Nachwärme werden die Sesamkörner geröstet. Sonst werden sie schnell schwarz.

Die Hälfte des gerösteten Sesams in den Dip einrühren und den Rest vor dem Servieren über die Kartoffeln geben.

Wenn die Kartoffeln oben eine hellbraune Kruste bekommen haben, kann das Essen serviert werden.

Dazu passen weitere Dips, ein frischer Salat mit Gurke und ein kühles Bier.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!