

Indianerkartoffeln

Zutaten:

1500 gr.	Kartoffeln
2-3 EL	Sonnenblumenöl
n.B.	Sesamsamen

Zubereitung:

Kartoffeln unter Wasser sauber bürsten und längs halbieren. Ein Backblech mit Öl einfetten und mit Sesamsamen bestreuen. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche draufsetzen. Nach dem Backen Kartoffeln seitlich (nicht auf die bestreute Fläche) auf eine Platte legen und mit Petersiliengrün garniert auftragen.

Backofen vorheizen 200 Grad Celcius auf der zweiten Schiene von unten je nach Kartoffelgröße 30-60 Minuten backen.

Utes & Tanjas Tipp:

Kann auch noch mit Rosmarin verfeinert werden.

Kombinationsvorschlag:

Beilage: Quark- Gemüsesoße und rohes Gemüse

Zum Grillen