

# Rezept der Woche



## Sesamkartoffeln mit gerösteten Kichererbsen und Sauerrahmdip

Tipp: Dazu schmeckt ein frischer Salat.

Zutaten für ca. 4 bis 6 Portionen:

- 1 kg kleine Frühkartoffeln (Drillinge)
- 4 EL Sesam
- Salz
- Olivenöl
- 1 Glas Kichererbsen
- Curry
- Sojasauce
- 300 g Sauerrahm
- 250 g Naturjoghurt
- ½ Bund Petersilie und Schnittlauch (oder mehr)
- einige Stängel Basilikum
- 1 Zitrone
- 1 bis 2 Knoblauchzehen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit 2 TL Olivenöl bestreichen.

Die Frühkartoffeln mit Schale gut waschen und längst halbieren. Sesam auf einem flachen Teller mit etwas Salz mischen und die Schnittflächen hineindrücken. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche auf das Backblech legen. Die Oberseite mit etwas Olivenöl einpinseln und leicht salzen. Optional noch etwas Sesam obendrauf streuen. Im vorheizten Backofen je nach Größe etwa 20 bis 30 min backen.

Die Kichererbsen abgießen, in einem Sieb abspülen und gut abtropfen lassen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kichererbsen hineingeben. Mit etwas Curry und Salz betreuen und anrösten. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben ein paar Spritzer Sojasauce dazugeben und kurz weiter braten.

Für den Sauerrahmdip: Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Von Petersilie und Basilikum die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel saure Sahne und Joghurt glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Kräuter unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken.