

Sesam-Kartoffelspalten

Zutaten:

800g Kartoffeln
4 EL Sesam
4-5 EL ÖL
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen, mit Schale in Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Abgießen und pellen, etwas auskühlen lassen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, dann beiseite stellen. Kartoffeln in Spalten teilen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln rundherum anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sesam bestreuen.