Rezept

Sesam-Kartoffeln

Ein Rezept von Sesam-Kartoffeln, am 29.04.2024

Zutaten

- **800 g** vorwiegend fest kochende Kartoffeln
- **4 EL** Butter
- **3 EL** Sesam
- Salz
- **3 EL** Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 12 g F, 6 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln gut waschen. Mit wenig Wasser und 2 TL Salz ungeschält in einen Topf geben, zum Kochen bringen. Zugedeckt 20-25 Min. garen. Die Kartoffeln sind gar, wenn man sie mit einem Messer leicht einstechen kann.

2. Kartoffeln kalt abschrecken und noch heiß pellen. Kleine Kartoffeln ganz lassen, größere halbieren oder vierteln.

3. Butter in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel und Sesam darin ca. 3 Min. anrösten. Kartoffeln dazugeben und in den Butterbröseln schwenken, so dass sie rundherum »paniert« werden. Sofort servieren.