

Rezept

Aromakartoffeln mit Gemüseremoulade

Ein Rezept von Aromakartoffeln mit Gemüseremoulade, am 11.06.2026

Zutaten

1 kg kleine, neue Kartoffeln	4 EL Olivenöl
2 TL grobes Meersalz	1-2 TL Chiliflocken
2 Knoblauchzehen	2 frische Maiskolben (ca. 500 g)
Salz	2 mittelgroße Möhren
1 Gewürzgurke (ca. 60 g)	100 g Salatmayonnaise (Glas)
100 g Joghurt	Pfeffer
2-3 TL frisch gepresster Zitronensaft	½ Bund Petersilie
4 Bögen Backpapier (à ca. 40 x 40 cm)	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser schrubben, abtrocknen und längs halbieren. Öl mit Meersalz und Chiliflocken in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Mit den Kartoffeln im Würzöl wenden.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Kartoffelhälften auf die Backpapierbögen verteilen. Das Papier über den Kartoffeln mehrmals falten, die seitlichen Enden zusammendrehen und mit Küchengarn festbinden. Die Päckchen auf ein Backblech legen und im Ofen (unten) 30 Min. backen.

3. Inzwischen die Maiskolben eventuell aus den Blättern schälen und in Salzwasser ca. 5 Min. garen, dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Maiskörner mit einem Messer von den Kolben schneiden (ca. 250 g). Die Möhren putzen und schälen. Möhren und Gewürzgurke fein würfeln. Die Mayonnaise mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Das Gemüse unterrühren. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken und unterheben. Die Kartoffeln mit der Gemüse-Remoulade anrichten.