Rezept

Kartoffelwedges mit Mandelsauce

Ein Rezept von Kartoffelwedges mit Mandelsauce, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	festkochende Kartoffeln
4 EL	neutrales Öl
½	Salatgurke
2	Frühlingszwiebeln
100 g	gehäutete Mandeln
6 EL	Olivenöl
	Salz
300 g	Tomaten
	1
1 Bund	Petersilie
1 EL	weißes Mandelmus
1 TL	Tomatenmark

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Kartoffeln in gut 1 cm dicke Spalten schneiden.

2. Die Kartoffelspalten auf dem Blech mit Salz und dem neutralen Öl gründlich mischen. Die Kartoffeln im Ofen (Mitte) 25 - 30 Minuten backen, bis sie gar, goldbraun und knusprig sind. Zwischendurch ein- bis zweimal gut durchrühren, damit sie gleichmäßig bräunen.

3. Inzwischen aus den Tomaten die Stielansätze wie einen Keil herausschneiden. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten klein würfeln. Die Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne aus der Mitte mit einem Teelöffel herauskratzen. Die Gurke ebenfalls klein würfeln.

4. Die Chilischote waschen und den Stiel abschneiden. Die Schote mit den Kernen sehr fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, fein hacken. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken.

5. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.

6. Die Mandeln mit Tomaten, Gurke, Chili, Frühlingszwiebeln und Petersilie sowie dem Mandelmus, dem Olivenöl und dem Tomatenmark in einen Mixer oder die Küchenmaschine geben und kräftig durchmixen, bis eine feine Sauce entstanden ist. Mit Salz abschmecken.