

## Rezept

# Krosser Kartoffelkuchen mit grüner Sauce

Ein Rezept von Krosser Kartoffelkuchen mit grüner Sauce, am 09.06.2026

## Zutaten

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>1 kg</b> Kartoffeln     | <b>75 ml</b> Sesamöl   |
| Salz                       | Pfeffer  |
| <b>3 EL</b> Sesamsamen     | <b>4</b> hart gekochte Eier  |
| <b>2 EL</b> Senf           | <b>150 g</b> saure Sahne   |
| <b>150 g</b> Naturjoghurt  | <b>50 ml</b> Milch   |
| <b>1 Bund</b> Schnittlauch | <b>2 Bund</b> gem. Kräuter (z. B. Petersilie, Dill, Kresse und Kerbel) |
| <b>1 Prise</b> Zucker      |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Das Öl mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und gut unter die Kartoffelscheiben mischen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, mit der Hälfte des Sesams bestreuen, Kartoffeln darauf verteilen und mit dem restlichen Sesam bestreuen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 50 Min. goldbraun backen.
2. Inzwischen für die grüne Sauce die geschälten Eier halbieren. Eiweiße ganz fein hacken. Eigelbe und Senf mit einer Gabel zerdrücken und glatt rühren. Nach und nach saure Sahne, Joghurt und Milch unterrühren.
3. Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die restlichen Kräuter im Blitzhacker fein hacken. Kräuter und Eiweißwürfel unter die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Mit dem krossen Kartoffelkuchen servieren.