

## Rezept

# Sesamkartoffeln mit Koriander-Quark

Ein Rezept von Sesamkartoffeln mit Koriander-Quark, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>4</b> Blätter Romana-Salat	<b>750 g</b> kleine fest kochende Kartoffeln
<b>4 TL</b> Sesamöl	<b>4 EL</b> Sesamsamen
Salz	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>500 g</b> Quark	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1 Bund</b> Koriander	<b>2 EL</b> Apfelessig
<b>3 EL</b> Mirin (japanischer süßer Reiswein, ersatzweise Sherry oder Apfelsaft)	Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Salat waschen, trockenschütteln, in einen Bambus-Dämpfkorb (26 cm Ø) legen. Kartoffeln waschen, bürsten, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf den Salat legen. Mit Öl beträufeln, mit Sesam und Salz bestreuen, abdecken.
2. Korb in einen großen Wok setzen. Bis knapp unter den Boden des Korbs Wasser einfüllen, verschließen. Die Kartoffeln bei starker Hitze 15-20 Min. dämpfen.
3. Knoblauch schälen und zum Quark pressen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Koriander waschen, trockenschütteln und fein hacken. Alles mit Essig, Mirin, Salz und Pfeffer verrühren. Zu den Kartoffeln servieren.