

KNUSPER- KARTOFFELN

Erdnuss- und Sesamöl mit Sambal Oelek und Ingwer in Schüssel verrühren. Kartoffeln und Sesam daruntermischen, salzen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

BACKEN Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, zum Fondue Chinoise servieren.

Beilage für 4 Personen

- 2 EL Erdnussöl
- 1 EL asiatisches Sesamöl
- ½ TL Sambal Oelek
- 2 cm Ingwer, fein gerieben
- 600 g Baby-Kartoffeln, längs halbiert
- 1 TL Sesam
- ¾ TL Salz