

Libanesische Kartoffeln

Für 4 Portionen

1,5 kg festk. Kartoffeln	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	2 EL Sesamsaat	1 TL Harissa
1,5 TL Salz	0,5 TL Kreuzkümmel	0,5 TL Paprika
0,5 Bd.Petersilie		

Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zitrone waschen und die Schale einer halben Zitrone abreiben. Halbe Zitrone auspressen. Restliche Zitrone in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft, Zitronenschale, Sesamsaat, Harissa, Salz, Kreuzkümmel und Paprika in einer Schüssel zusammenrühren. Kartoffeln dazugeben und gut durchrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen, die Kartoffeln darauf verteilen und für 40 Minuten in den Ofen schieben. Zwischendurch immer wieder wenden.

Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, die Petersilie unterheben und mit Zitronenspalten servieren.

NN am 09. September 2026