

VORSPEISE

GLASIERTE KARTOFFELN MIT KÜRBIS UND SESAM



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 600 g** festkochende Kartoffeln
- 1 EL** Maizena
- 500 g** Kürbis mit festem Fleisch (z.B. Butternuss)
- 2 EL** Rapsöl
Pfeffer

ZUTATEN SAUCE

- 5 EL** Sojasauce
- 3 EL** Zucker
- 1 TL** Sesamöl
- ½-1 TL** rote Chilipaste (z.B. Sambal Oelek)
- 1** Knoblauchzehen, fein gehackt
- 50 ml** Wasser, lauwarm
- 1 TL** Maizena
Pfeffer

ZUM SERVIEREN

- 1** Frühlingszwiebel
- 2 EL** Sesam

ZUBEREITUNG

1H 10 MINUTEN

1

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Kartoffeln halbieren. Unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in einer Schüssel mit dem Maizena und dem Rapsöl vermengen. Den Kürbis schälen und in ca. 1,5 dicke Spalten schneiden. Mit den Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten rösten.

2

Unterdessen alle Zutaten für die Sauce in eine Pfanne geben, gut verrühren und erhitzen. Ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.

3

Das fast fertig gegarte Gemüse mit der Sauce bepinseln. Erneut für ca. 5 Minuten in den Ofen geben. Zum Servieren mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen.