

Ofenkartoffeln mit einem Kreuzkümmel-Sambal-Oelek-Joghurt

Schmuddelwetter seit drei Wochen? Das hier hilft!

300 g festkochende Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit **2 EL Nussöl**, **2 EL Sesamöl**, **1 TL Sambal Oelek**, **1 Stängel Zitronengras**, fein gehackt, **1 Stück Ingwer**, fein gehackt, **Sesam** und **Thymian** mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten, dabei ein Mal wenden.

Für den Joghurt **Sesamöl** erhitzen und darin **1 Peperoncino**, fein gehackt, **Kreuzkümmel** und **Pfeffer aus der Mühle** leicht rösten.

Mit **1 Joghurt** und **1 Bund Schnittlauch**, in Röllchen, verrühren und zu den Kartoffeln servieren – und schon geht's wieder!

Mit etwas **Bündnerfleisch** oder **Wildschweinschinken** hübsch anrichten.

