Sesamkartöffelchen mit Pestoquark
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg kleine (neue) Kartoffeln, 4 Esslöffel Olivenöl, 3 Esslöffel Sesam, 1-2 Teelöffel Salz, 250 gr Magerquark, 2-3 Esslöffel Pesto (grün, Menge je nach Geschmack), etwas Milch, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen (nicht schälen!), kurz abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Öl, Sesam und Salz gut vermengen. Auf das Backblech geben und für ca. 50 - 60 Minuten im Backofen (mittl. Schiene) garen.
Inzwischen den Quark mit dem Pesto und etwas Milch (je nach Belieben der Konsistenz des Dips) glatt rühren. Mit Pfeffer würzen.
Dieses Gericht passt gut zu gebratenem Fisch.
Ich reiche dann immer noch eine in etwas dickere Scheiben geschnittene Salatgurke und Cocktailtomaten dazu (passt auch gut zum Dip).