
Typ: Gemüse

Quelle: Elisabeth Raether, Zeit Magszin

Bemerkungen:

Zutaten: Zutaten für 3 Personen:
1 kg Süßkartoffeln,
150 ml Olivenöl plus 3 EL,
40 g Harissa,
2 EL Weißweinessig, Salz,
1 TL Fenchelsamen,
2 EL Pistazien (geschält und ungesalzen),
1 EL Sesam,
saure Sahne zum Servieren

Rezept: Kartoffeln in feine Scheiben schneiden.

In einer Schüssel werden dann Olivenöl, Harissa, Weißweinessig mit etwas Salz vermengt. Die Süßkartoffelscheiben in die Schüssel legen, mit den Händen vermengen, bis die Kartoffelscheibchen mit der Paste bedeckt sind. 1 EL Olivenöl in einer Auflaufform verteilen. Die Süßkartoffelscheiben aufrecht hineinstellen, damit sie am oberen Rand schön knusprig werden. Noch mal 2 EL Olivenöl darübergerben, noch mal salzen. Die Form mit Alufolie locker abdecken, Gratin bei 200 Grad Umluft für 45 Minuten backen. Dann die Folie entfernen und das Gratin für weitere 15 Minuten backen.

Währenddessen Fenchel, grob gehackte Pistazien und Sesam ohne Fett in der Pfanne rösten, mit dem Mörser zerstoßen. Zum Servieren über die Süßkartoffeln geben. Dazu etwas saure Sahne oder Ähnliches essen.