

Kartoffelspalten mit Erbsenhummus

Zubereitungszeit: 60 min.



Erbsen pelen und in Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen. Abkühlen lassen.



Radieschen putzen, waschen und fein würfeln. Koriander waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen.



Erbsen, Tahini, die Hälfte des Öls und Korianderblättchen mit dem Pürierstab zu einer Paste verarbeiten. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.



Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Abtrocknen und mit Schale in je 6 oder 8 längliche Spalten schneiden.



Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln mit dem restlichen Öl beträufeln und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Händen mehrmals durchmischen.



Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Rost im Ofen etwa 30 Minuten garen, bis sie bräunen.



Hummus in kleine Schälchen füllen, mit Radieschen dekorieren. Die heißen Kartoffelspalten mit den Schälchen auf Tellern anrichten

EINKAUFLISTE FÜR 4 PORTIONEN

500	g	Erbsenschoten (oder 200 g TK-Erbsen)
2		Radieschen
4		Korianderzweige
2	EL	Tahini (Sesampaste)
50	ml	Öl
		Saft einer halben Zitrone
800	g	Frühkartoffeln
		Salz
		Pfeffer