

Das ist ein klimafreundliches Rezept aus der Reihe «**Rezepte für das Klima**» von Greenpeace Schweiz und tibits.



## SESAM- GRILLKARTOFFELN

### ZUTATEN

**1.5 kg** Bratkartoffeln

**1 EL** Sesamsamen geröstet

**1 TL** Curcuma

**3 EL** Rapsöl

**½ TL** Paprika

**1** Knoblauchzehe, fein gehackt

**1 TL** Salz

**1 Prise** Cayennepfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und halbieren.

Sesamsamen, Curcuma, Rapsöl, Paprika, Knoblauch, Salz und Cayennepfeffer in einer Schüssel gut vermischen, die Kartoffeln dazugeben nochmals gut durchmischen.

Die Kartoffeln in drei gleichgrosse Portionen aufteilen und in Alufolie einwickeln. Auf dem Grill 20 bis 30 Minuten grillieren, zwischendurch wenden.

Statt auf dem Grill können die Kartoffeln auch ohne Folie 20 bis 30 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen gebacken werden