

Hier und heute



Quetschkartoffeln mit Parmesan überbacken, Hummus und Sanddorn-Cocktail-Dip

Quetschkartoffeln eignen sich perfekt für ein schnelles Abendessen. Alexander Wulf überbackt sie im Ofen knusprig mit Parmesan. Dazu serviert unser Sternekoch Hummus und Sanddorn-Cocktail-Dip.

Das Rezept

Quetschkartoffeln mit Parmesan überbacken, Hummus und Sanddorn-Cocktail-Dip

von Alexander Wulf, für zwei Personen

Zutaten für die Kartoffeln

- 10 kleine Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 3 EL Parmesan, gerieben
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Thymian, klein geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser bissfest kochen. Danach abschütten und abkühlen lassen. Anschließend auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit einer Gabel andrücken. Alle weiteren Zutaten über die Kartoffeln geben und bei 180 Grad für circa zehn Minuten im Backofen backen, bis die Kartoffeln schön knusprig sind.

Zutaten für den Sanddorn-Cocktail-Dip

- 100 ml Mayonnaise
- 2 EL Sanddornsaft
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Cognac
- ½ Knoblauchzehe, klein geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und bis zum Verzehr kaltstellen.

Tipp: Zu diesem Dip passt frischer Koriander.

Zutaten für den Hummus

- 250 g Kichererbsen aus der Dose
- 60 ml Abtropfflüssigkeit der Kichererbsen
- 3 EL Olivenöl
- ½ Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 40 g Tahin, weiß
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Minze, klein geschnittenen
- etwas gemahlene Kreuzkümmel
- optional: Chili, klein geschnitten
- Salz und Pfeffer

Hier und heute



Zubereitung

Die Kichererbsen abtropfen und 60 ml Abtropfflüssigkeit auffangen. Einige Kichererbsen zur Dekoration beiseitestellen. Alles miteinander vermengen und mit dem Pürierstab fein pürieren, bis eine feine Konsistenz entsteht. Mit einer Handvoll Kichererbsen und etwas Olivenöl garnieren.

Tipp: Dazu passen schwarze Oliven und getrocknete Tomaten.