

Kartoffel-Wedges

Für ca. 2 Personen

Für die Kartoffeln

3 Kartoffeln

½ TL Knoblauchpulver

½ TL Koriandersamen

½ TL Senfsamen

½ TL geräuchertes Paprikapulver

½ TL Salz

½ TL Fenchelsamen

1 Salbeiblatt getrocknet

½ TL Madagascar Pfeffer (oder Schwarzer Pfeffer)

Für die Käsesauce

100 ml Milch

100 ml Sahne

250 g Cheddar (oder würziger Bergkäse)

½ TL Paprikapulver

½ TL Curcuma

1 Messerspitze Cayennepfeffer

½ TL Weißweinessig

Die Kartoffeln in Spalten schneiden, in kochendem Wasser 4 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die restlichen Gewürze für die Kartoffeln in einen Mörser geben und alles fein mörsern. Die noch warmen Kartoffelspalten mit der Gewürzmischung marinieren, auf ein

Backblech geben mit reichlich Olivenöl betreufeln, Rosmarin und Thymian dazu geben und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Für die Käsesauce die Milch und Sahne leicht erwärmen und die Restlichen Zutaten dazugeben, die Sauce darf nicht kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.