

KARTOFFEL-SPALTEN MIT SUMACH

Zutaten

- 150ml Sonnenblumenöl
- 3 grosse Ofenkartoffeln, gewaschen
- 1 TL Meersalz
- 2 TL gemahlener [Sumach](#)
- 2 EL [Petersilie](#)
- Knoblauch Dip

Den Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Das Öl in einen Bräuer geben und im Ofen erhitzen. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einem Topf mit Wasser bedecken. Das Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Kartoffeln in 10-15 Minuten fast gar kochen. Abgiessen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit dem Salz bestreuen, mit dem Sumach bestäuben und vorsichtig in den heissen Bräter geben. Im Ofen unter gelegentlichem Wenden in 30-40 Minuten goldgelb und knusprig rösten. Die Kartoffelspalten in eine Servierschüssel füllen, mit der Petersilie bestreuen und sofort mit dem Dip servieren.

