



## *Rezeptkarte*

**Knusprige Wedges  
mit Sesam-Mayonnaise und  
Hollands Frittenwürze**

# Kartoffel-Wedges mit Sesam-Mayonnaise mit „Hollands Frittenwürze“

## Wedges für 4 Personen:

8 mittelgroße festkochende Kartoffeln, 50 ml Olivenöl, 4 Zweige Rosmarin, 4 Knoblauchzehen, Hollands Frittenwürze (Gewürzsalz, Altes Gewürzamt)

## Sesam-Mayonnaise:

3 Eigelbe, 15 g Senf, 20 g gerösteter Sesam, 150 g Rapsöl, 10 ml Sesamöl, Salz, weißer Pfeffer, 1 TL weißer Balsamessig

## Zubereitung:

Für die Wedges die Kartoffeln gut waschen und mit Schale je nach Größe in 4 oder 6 Spalten schneiden. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und mit Olivenöl ordentlich benetzen. Rosmarinzwige und die halbierten Knoblauchzehen dazu geben und mit der Frittenwürze gut vermischen. Die Kartoffelspalten flach auf dem Blech verteilen und bei Umluft 230° C/250°Grad ca. 30 Minuten goldbraun backen. Ab und zu die Kartoffeln vorsichtig wenden um diese gleichmäßig zu bräunen.

Die Hälfte des gerösteten Sesams mahlen. Für die Sesammayonnaise Eigelbe, Senf, gemahlene Sesam und den Balsamessig in einen Messbecher geben und mit 2 Prisen Salz würzen. Die Masse mit einem Zauberstab mixen und mit dem Raps- und Sesamöl zu einer homogenen Mayonnaise emulgieren. Lecker abschmecken und zum Schluss die restliche Sesamsaat unterrühren. Probieren Sie zu den knusprigen Wedges auch unseren pikanten Curry-Ketchup.