Vegetarisch

Wedges mit Avocado-Kürbiskernölcreme

Snack
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

Wedges:
1 kg speckige Bio-Kartoffeln
1 TL Kurkuma (optional)
4 EL Sonnenblumenöl
2 TL Salz

Avocadocreme:
100 g Sonnenblumenöl
15 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
½ Avocado
Zesten einer ½ Zitrone
½ TL Salz
½ TL Senf
2 Msp. Pfeffer
1 Ei (S oder M)

Zubereitung

Das Backrohr auf 220 °C Umluft vorheizen, Backblech vorbereiten.
Kartoffeln gut waschen, der Länge nach schneiden (in 6 bis 8 Stücke) und auf das Blech geben. Mit Sonnenblumenöl, Kurkuma und Salz gut vermischen und für circa 20-30 Minuten braten bis sie durch gegart sind, nach 15 Minuten einmal wenden. Anschließend (wenn vorhanden bzw. falls notwendig) mit der Grillfunktion des Backofens noch die gewünschte Bräune erzeugen (dauert nur wenige Minuten).
Während der Backzeit die Avocadocreme zubereiten: dafür die Avocado mit fein gehackter Zitronenschale, Salz, Senf, Pfeffer und Ei mit dem Handmixer gut vermengen. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit Sonnenblumenöl in ein Kännchen füllen und während stetigem Rühren auf hoher Stufe das Ölgemisch in die Creme laufen lassen. Creme solange Rühren bis alle Phasen gut emulgiert sind und eine einheitliche Masse entstanden ist.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch