

Sesam - Patatli

4-Personen

Zutaten:

600 - gr Patatli
8 - Cherry – Tomaten, ganz
3 - Chilischoten
3 - EL Rapsöl
4 - Zweige Thymian
etwas - Meersalz



Zubereitung:

Patatli gründlich waschen und halbieren.

Mit den Cherry-Tomaten und den Chilischoten im Oel bei mittlerer Hitze cirka 20-Minuten in der Bratpfanne braten.

Von den Thymianzweigen die Blättchen abzupfen. Mit dem Sesam zu den Kartoffeln geben und noch kurz mitbraten.

Kartoffeln nach Belieben mit Meersalz würzen.

Passt sehr gut zu Roastbeef