

Beilagen

Chiliöl	2
Senf-Honig-Dressing	2
Joghurtdressing	2
Kartoffelwedges	2

Chiliöl

2 Stunden

- | | | | |
|---|--------|------------------------|---|
| 1 | 150 ml | neutrales, gutes Öl | Die Schalotten und den Knoblauch längs halbieren und mit den restlichen Zutaten in einen kleinen Topf geben, bei 110°C zwei Stunden einziehen lassen |
| | 2 | Schalotten | |
| | 1 | Nelke | |
| | 1 | Lorbeerblatt | |
| | 2 | Knoblauchzehen | |
| | 1/4 TL | schwarze Pfefferkörner | |
| | 1/4 TL | weiße Pfefferkörner | |
| 2 | 45 g | Chiliflocken | Das Öl durch einen Sieb gießen und auffangen, dann auf 150°C aufwärmen, den Herd ausmachen und die Zutaten hineingeben. Gut umrühren, dann den Topf vom Herd nehmen, den Deckel aufsetzen und abkühlen lassen |
| | 1/2 TL | Salz | |
| | 1 TL | MSG | |

Senf-Honig-Dressing

5 Minuten

- | | | | |
|---|-------|------------|---------------------------------|
| 1 | 1 TL | Senf | Alle Zutaten sorgfältig mischen |
| | 1 TL | süßer Senf | |
| | 1 TL | Honig | |
| | 2 EL | Olivenöl | |
| | Prise | Salz | |
| | Prise | Pfeffer | |

Joghurtdressing

5 Minuten

- | | | | |
|---|--------|-----------------|---------------------------------|
| 1 | 150 g | Joghurt | Alle Zutaten sorgfältig mischen |
| | 1 EL | Salatmayonnaise | |
| | 1 TL | Senf | |
| | 1/2 TL | süßer Senf | |
| | 1 EL | Olivenöl | |
| | 1 EL | Essig | |
| | 2 TL | Zucker | |
| | Prise | Salz | |
| | Prise | Pfeffer | |

Kartoffelwedges

2 Personen

30 Minuten

- | | | | |
|---|--------|----------------------------|--|
| 1 | 400 g | mehlig kochende Kartoffeln | Die Kartoffeln gut abwaschen und in Wedges schneiden, dann gut mit den restlichen Zutaten mischen. Dann bei 200°C Umluft etwa 30 Minuten im Ofen backen, oder bis die Wedges knusprig sind |
| | 1 EL | Olivenöl | |
| | 1 TL | Salz | |
| | 1 TL | Paprika La Vera | |
| | 1/2 TL | Knoblauchpulver | |