



Süßkartoffeln mit Tahini Sauce und Zaatar

4 Süßkartoffeln

3 Esslöffel Olivenöl

2 rote Zwiebeln

1 Glas weißes Tahin

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone

Salz, Pfeffer, Zaatar (Gewürzmischung), gehackte Petersilie

Süßkartoffeln in mittelgroße Würfel und die roten Zwiebeln in Spalten schneiden. Beides mit Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 240 Grad erhitzen. Das Kartoffel/Zwiebel Gemisch auf ein Backblech geben und bei 200 Grad ca. 30- 40 Minuten backen.

Tahin mit dem Saft einer Zitrone und soviel Wasser, dass die Sauce eine honigartige Konsistenz erhält anrühren.

Die Sauce über die Süßkartoffeln träufeln Zaatar nach Geschmack darüber geben und zum Schluss die gehackte Petersilie hinzufügen.

Dieses Gericht wird im Original mit Kürbissen hergestellt und stammt bis auf kleine Abwandlungen von Ottolenghi aus seinem Kochbuch Jerusalem.