

Kartoffeln mit Koriander-Peperonisoße

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (4 Personen)

- » 1,5kg Kartoffel(n)
- » 4 EL grobes Salz
- » 8 Knoblauchzehe(n)
- » 1 rote Peperoni
- » 1 Bd. Koriander
- » 3 EL Aiwar
- » 8 EL Olivenöl
- » Kreuzkümmel
- » 2 EL Sherry fino

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen, mit Schale in einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Meersalz zufügen und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Kartoffeln ca. 20min kochen.

2. Inzwischen Knoblauchzehen schälen. Peperoni putzen, längs halbieren, entkernen, waschen und klein schneiden. Koriander waschen, trockenschütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen. Knoblauch mit Peperoni, Koriander, Aiwar und Olivenöl in einem Universalzerkleinerer fein pürieren. Mit Salz, Kreuzkümmel und Sherry abschmecken.

3. Kartoffeln abgießen und mit der Koriander-Peperoni-Soße auf einem großen Teller anrichten. Mit restlichen Korianderblättern garniert servieren.

Nährwerte: 460kcal/E8g/F20g/KH59g pro Portion

angelegt am: 05.05.2005

Rezept-Nr: 1905

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke