Rezept

Kartoffeln mit Bockshornklee

Ein Rezept von Kartoffeln mit Bockshornklee, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	mehlig kochende Kartoffeln
4-5 EL	Öl
1/4 TL	Chilipulver
200 g	getrocknete Bockshornkleeblätter
3	getrocknete Chilischoten
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel schneiden. Die Bockshornkleeblätter in reichlich Wasser zwei- bis dreimal waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Chilischoten hineinbröseln und darin ½ Min. anrösten. Die Kartoffeln dazugeben und 5-7 Min. bei starker Hitze rundherum anbraten.

3. Die Kartoffeln mit dem Chilipulver und etwas Salz würzen und 1 Min. weiterbraten. Den gewaschenen Bockshornklee dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. kochen lassen.

4. Eine Kartoffel anstechen und testen, ob sie weich ist. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt noch 5 Min. ziehen lassen. Dazu passt Chapati.