Rezept

Marokkanische Kartoffeln

Ein Rezept von Marokkanische Kartoffeln, am 29.04.2024

Zutaten

2	Auberginen (ca. 400 g)
200 g	Zwiebeln
1 kg	kleine Kartoffeln
1 TL	Harissa (Chilipaste)
300 ml	Gemüsebrühe (Instant)
1 Bund	glatte Petersilie
	gemahlener Kreuzkümmel
	Salz
2	Knoblauchzehen
50 g	Butterschmalz
2 EL	Honig
50 g	Rosinen
1 Bund	Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit etwas Salz bestreuen und dabei Saft ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Streifen, Knoblauch in Würfel schneiden. Die Kartoffeln gründlich waschen und in breite Spalten schneiden. Auberginenstücke trockentupfen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln darin wenden. Harissa und Honig unterrühren. Brühe, Auberginen und Rosinen untermischen und salzen.

3. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 1 Std. zugedeckt garen. Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken. In das fertige Gemüse rühren. Mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.