

Rezept

# Polenta-Bratkartoffeln mit Guacamole

Ein Rezept von Polenta-Bratkartoffeln mit Guacamole, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> mittelgroße Kartoffeln	Salz
<b>5 EL</b> Olivenöl	Cayennepfeffer
<b>½ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>5-6 EL</b> Polenta (feiner Maisgrieß)
<b>1 EL</b> Butter	<b>½ Bund</b> Koriandergrün
<b>1</b> Tomate	<b>1</b> Frühlingszwiebel
<b>1</b> reife Avocado	<b>1 EL</b> Limettensaft
Salz	Cayennepfeffer
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, mit Salzwasser aufkochen und ca. 15 Min. vorkochen. Dann die Kartoffeln abgießen, abschrecken, schälen und abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel für die Kartoffeln das Olivenöl, 1 TL Salz, knapp 1 TL Cayennepfeffer und den Kreuzkümmel verrühren. Die Kartoffeln längs in Spalten schneiden, vorsichtig in der Marinade wenden und ca. 10 Min. darin ziehen lassen.
3. Inzwischen für die Guacamole die Tomate waschen, vom Stielansatz befreien und vierteln. Die Kerne herauskratzen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen und putzen, das dunkle Grün entfernen, weiße und hellgrüne Teile fein würfeln. Die Avocado halbieren, den Stein herauslösen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben, sofort mit dem Limettensaft beträufeln und mit einer Gabel nach Belieben grob oder fein zerdrücken. Mit den Tomaten und der Frühlingszwiebel vermengen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und zugedeckt kalt stellen.
4. Für die Kartoffeln den Polenta-Grieß auf einen Teller geben, die Kartoffelspalten mit den Schnittflächen hineindrücken. In einer großen beschichteten Pfanne das übrige Öl und die Butter erhitzen, die Kartoffelspalten darin bei mittlerer Hitze rundherum in 5 - 6 Min. knusprig und goldbraun braten, dabei vorsichtig wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Kartoffeln damit bestreuen und mit der Avocadocreme servieren.