

Rezept

Arabische Kartoffelpaste

Ein Rezept von Arabische Kartoffelpaste, am 04.10.2023

Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
1 Kopf Radicchio (ca. 200 g)	1 Bund Radieschen
1 Bund glatte Petersilie	40 g Pinienkerne
2 EL Zitronensaft	4 EL Olivenöl
1 1/2 TL gemahlener Cumin	1-2 TL Harissa
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden, in Salzwasser in ca. 20 Min. gar kochen.

2. Inzwischen Radicchio und Radieschen waschen, putzen und klein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Zitronensaft mit 3 EL Olivenöl, Cumin, Harissa, Pfeffer und etwas Salz verrühren.

3. Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Noch heiß mit dem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen und mit der Sauce mischen.

4. Radicchio, Radieschen und Petersilie auf einer Platte verteilen. Die Kartoffelpaste darauf anrichten. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit den Pinienkernen bestreuen. Lauwarm oder kalt servieren.