Rezept

Bratkartoffeln mit Radieschen-Soytziki

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Radieschen-Soytziki, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	Sojaghurt
110 ml	Öl
1 EL	Zitronensaft
1 TL	getrockneter Dill
	Salz
1 kleines Bund	Schnittlauch
2 EL	Kürbiskerne
500 g	Pellkartoffeln (vom Vortag)
50 g	Radieschen
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer
½ TL	Paprikapulver (nach Belieben; edelsüß, rosenscharf oder geräuchert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal, 28 g F, 18 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Am Vortag ein Sieb über einen Topf hängen und mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen. Sojaghurt hineingeben, mit dem Tuch zudecken, mit einem Teller beschweren und etwa 12 Std. im Kühlschrank abtropfen lassen.

2. Am nächsten Tag die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. In der Pfanne 100 ml Öl erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese im heißen Öl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden in ca. 6 Min. leicht anbräunen. Dann das Öl bis auf einen kleinen Rest abgießen. Die Kartoffelscheiben in weiteren 4 Min. goldbraun braten.

3. Sojaghurt in einer Schüssel mit Zitronensaft und restlichem Öl (10 ml) verrühren. Radieschen putzen, waschen und fein raspeln. Mit dem Dill unter den Sojaghurt rühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Soytziki salzen und pfeffern.

4. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Die Bratkartoffeln auf Küchenpapier entfetten, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Paprikapulver würzen und auf Teller verteilen. Soytziki darauf anrichten. Kürbiskerne und Schnittlauch darüber streuen und genießen.