

Rezept

Curry-Basilikum-Kartoffeln

Ein Rezept von Curry-Basilikum-Kartoffeln, am 23.04.2024

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
1 EL neutrales Öl	2 TL rote oder grüne Currypaste
1/4 l Milch (oder Kokosmilch)	Salz
1/2 Bund Basilikum	2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in knapp 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.
-
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Currypaste darin andünsten. Milch und 75 ml Wasser dazugeben, Kartoffeln und Zwiebel untermischen, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Min. nicht zu weich garen. Zwischendurch umrühren und bei Bedarf etwas Wasser angießen. Das Basilikum waschen, die Blättchen in Streifen schneiden. Mit dem Zitronensaft unter die Kartoffeln mischen, abschmecken.