

Rezept

Gewürzkartoffeln mit Linsen

Ein Rezept von Gewürzkartoffeln mit Linsen, am 27.04.2024

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln	Salz
1 große Gemüsezwiebel	20 Ingwer
3 EL Butterschmalz	2 TL Garam Masala (ind. Gewürzmischung)
1/2-1 TL Chiliflocken	400 g rote Linsen
800 g Tomaten	2 EL gehackte Minze
1 TL Fenchelsamen	1 TL Korianderkörner
1 TL Kurkumapulver	Minzeblätter zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser in ca. 5 Min. bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butterschmalz zerlassen und beides darin andünsten. Garam Masala und Chiliflocken hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Linsen und 1 ¼ l Wasser unterrühren und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Mit der Minze mischen. Fenchel und Koriander im Mörser grob zerdrücken, Kurkuma untermischen.
3. Das restliche Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen und die Kartoffelwürfel darin bei starker Hitze unter Rütteln goldbraun braten. Mit der Gewürzmischung bestreuen und kurz weiterbraten. Die Kartoffeln und das Linsengemüse mit Salz abschmecken und mit den Tomatenwürfeln anrichten. Nach Belieben mit Minze garnieren.