

Rezept

Karibisch scharfe Kartoffelecken

Ein Rezept von Karibisch scharfe Kartoffelecken, am 25.04.2024

Zutaten

2 EL Koriandersamen	2 TL schwarze Senfkörner
2 TL Kreuzkümmel	3 EL Kokosraspel
1 EL Kurkuma	1-2 TL Cayennepfeffer
1-2 TL Knoblauchpulver	1 TL Salz
1 kg kleine festkochende Kartoffeln	2-3 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Koriander, Senfkörner und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Kokosraspel zugeben und unter Rühren mitrösten, bis sie bräunen. Abkühlen lassen, im Blitzhacker zerkleinern und mit den anderen Gewürzen mischen.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffeln waschen, sauber bürsten und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Schnittstellen dünn mit Öl bepinseln, in die Gewürzmischung drücken und aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte) 35-45 Min. backen. Dazu passen fruchtig scharfe Salsas, Mangochutneys oder Chilisaucen zum Dippen.