

Rezept

Kartoffeln mit Chilis

Ein Rezept von Kartoffeln mit Chilis, am 21.05.2025

Zutaten

- | | | | |
|-------|--|------|--|
| 5 | große vorwiegend festkochende Kartoffeln | 5 | eingelegte Poblano-Chilischoten (aus der Dose; mex. Laden oder online) |
| ½ | Gemüsezwiebel | 2 EL | Öl |
| 150 g | Sahne zum Kochen (ersatzweise Crème fraîche) | ½ TL | Salz |
| ½ TL | Pfeffer | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 11 g F, 3 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in 2 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Die Kartoffeln in ca. 15 Min. knapp gar kochen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Chilis halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Kartoffeln 3 Min. mitdünsten. Chilis und Sahne dazugeben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.