

Rezept

# Kartoffelspieße mit Currysahne

Ein Rezept von Kartoffelspieße mit Currysahne, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> kleine Kartoffeln (»Drillinge«)	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>2 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> Currypulver	<b>2 TL</b> Mehl
<b>200 g</b> Sahne	<b>200 ml</b> Milch
Pfeffer	<b>150 g</b> Kirschtomaten
<b>8</b> Schaschlik-Spieße	breite ofenfest Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und – falls nötig – abbürsten. Mit wenig Wasser in einen Topf geben, das Wasser aufkochen und salzen, die Kartoffeln zugedeckt ca. 10 Min. kochen lassen.

---

2. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln.

---

3. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Currypulver und das Mehl einrühren und anschwitzen. Dann die Sahne und die Milch unter Rühren angießen, alles salzen und pfeffern und zu einer cremigen Sauce kochen. Falls die Sauce zu dick wird, etwas Wasser angießen.

---

4. Die Kirschtomaten waschen. Die Kartoffeln abgießen. Tomaten und Kartoffeln abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Spieße nebeneinander in die Form legen. Die Sauce abschmecken und darüber verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.