

Rezept

Kokoskartoffeln

Ein Rezept von Kokoskartoffeln, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg Kartoffeln	1 rote Paprikaschote
1/2 Bund Frühlingszwiebeln	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 EL Öl
1 Dose Kokosmilch (400 ml Inhalt)	1 Tasse konzentrierte Brühe (Instant)
3 TL Tom-Ka-Paste	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN 0,71 € | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Achtel schneiden. Paprikaschote putzen, waschen und in Rauten schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides fein hacken. 1 EL Öl erhitzen, die Zwiebeln dazugeben in 5 Min. glasig schmoren. Knoblauch dazugeben, 1-2 Min. mitsmoren. Mit Kokosmilch und der Brühe ablöschen. Aufkochen lassen, mit Tom-Ka-Paste kräftig würzen.
3. Kartoffeln in die Brühe geben und offen unter Rühren 15 Min. köcheln lassen.
4. Inzwischen das restliche Öl erhitzen, Paprika dazugeben und in 5 Min. bissfest schmoren. Paprika zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebeln darüberstreuen und servieren.