

Rezept

Petersilienwurzel-Curry mit Potato Wedges

Ein Rezept von Petersilienwurzel-Curry mit Potato Wedges, am 01.05.2024

Zutaten

750 g vorw. festkochende Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl	1 TL grobkörniges Salz
1 kleine rote Chilischote	1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
2 Knoblauchzehen	600 g Petersilienwurzeln
250 g Möhren	1 Stange Lauch (nur das Weiße)
3 EL Sesam- oder Rapsöl	400 ml Kokosmilch
Saft von ½ Limette	1 ½ TL Currypulver
2 TL gem. Koriander	Salz
2 Stängel Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für die Wedges den Ofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Öl mit Rosmarinnadeln und Salz in einer großen Schüssel mischen und die Kartoffelspalten darin wenden. Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis sie weich und knusprig sind.
2. Inzwischen für das Curry die Chilischote halbieren und entkernen, waschen und klein hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und ebenfalls klein hacken. Petersilienwurzeln und Möhren schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
3. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und Chili, Ingwer und Knoblauch darin kurz andünsten. Petersilienwurzeln, Möhren und Lauch dazugeben und mitdünsten. Die Kokosmilch angießen. Limettensaft mit Curry, Koriander und 1 TL Salz würzen und unterrühren. Das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze noch ca. 10 Min. garen, bis es gerade bissfest ist.
4. Währenddessen die Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Das Curry zum Servieren mit Petersilie bestreuen und die knusprigen Wedges dazu reichen.