

Rezept

Scharfe Kartoffeln

Ein Rezept von Scharfe Kartoffeln, am 03.06.2025

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Bund Koriandergrün | 1 rote Chilischote |
| 1 Zitrone | 800 g große vorwiegend fest kochende Kartoffeln |
| 5-6 EL Olivenöl | Salz |
| frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 1 große Zwiebel |
| 2-3 Knoblauchzehen | 2 TL gemahlener Cumin |
| 2 TL Harissa | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Koriander abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Chilischote waschen, den Stielansatz abschneiden. Mit einem schmalen, scharfen Messer Trennwände und Kerne herauskratzen. Die Schote in feinste Ringe schneiden. Die Zitrone waschen und längs in Spalten schneiden.
2. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel (ca. 2 cm) schneiden, etwas trockentupfen. 4 EL Olivenöl erhitzen. Kartoffeln bei starker Hitze ca. 5 Min. anbraten, bis sie Farbe annehmen. Dabei einmal wenden. Hitze reduzieren, Kartoffeln weitere 12-15 Min. langsam braten, bis sie gar und knusprig sind. Dabei öfter wenden. Herausnehmen, salzen und pfeffern.
3. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel im restlichen Öl in 4-5 Min. glasig dünsten. Knoblauch zugeben, 1 Min. mitdünsten. Cumin und Harissa einrühren. Kartoffeln zugeben und gut mischen.
4. Vor dem Servieren den Koriander untermischen. Kartoffeln mit Chiliringen bestreuen und mit den Zitronenspalten anrichten.