

Rezept

Tandoori-Bratkartoffeln

Ein Rezept von Tandoori-Bratkartoffeln, am 17.04.2024

Zutaten

800 g Kartoffeln

2 EL Öl

Salz

2 TL Tandoori Masala

2 TL Sesam

2 EL Butter

Pfeffer

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Kartoffeln in 30 Min. gar kochen. Abkühlen lassen.

2. Sesam in einer Pfanne trocken rösten, bis er duftet, abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und würfelig schneiden.

3. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelwürfel kräftig darin anbraten. Salzen, pfeffern, mit Tandoori Masala und Sesam bestreut servieren.