

## Rezept

# Vegane Teufelskartoffeln mit Kichererbsen und Rucola

Ein Rezept von Vegane Teufelskartoffeln mit Kichererbsen und Rucola, am 16.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> (vorwiegend) festkochende Kartoffeln	<b>1 EL</b> Kokosöl
<b>1 Dose</b> Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)	<b>1 Bund</b> Rucola
<b>1/2 TL</b> Cayennepfeffer (nach Belieben mehr)	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>1 TL</b> Tomatenmark	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>2 EL</b> veganes Basilikumpesto (fertig gekauft oder selbst gemacht; siehe Tipp)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin in ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

---

2. Inzwischen die Kichererbsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und etwas klein zupfen.

---

3. In einer Schüssel Cayennepfeffer, Paprikapulver, Tomatenmark und 2 EL Wasser verrühren und mit Salz abschmecken.

---

4. Die Tomatenmark-Wasser-Mischung zusammen mit den Kichererbsen in die Pfanne geben, sobald die Kartoffeln gar sind. Alles weitere 2 Min. unter Rühren erhitzen, bis alle Kartoffelwürfel gleichmäßig rot sind.

---

5. Den Rucola unter die Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne heben. Das Gericht mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Cayennepfeffer abschmecken und mit dem Basilikumpesto servieren.