

Rezept

Vegane Teufelskartoffeln mit Kichererbsen und Rucola

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

Zutaten

500 g (vorwiegend) festkochende Kartoffeln	1 EL Kokosöl
1 Dose Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)	1 Bund Rucola
1/2 TL Cayennepfeffer (nach Belieben mehr)	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Tomatenmark	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 EL 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.