

Rezept

## Würzige Kartoffeln

Ein Rezept von Würzige Kartoffeln, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>600 g</b> Kartoffeln (fest kochende Sorte)	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> rote Chilischoten	<b>1 TL</b> Kreuzkümmelsamen
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	Salz
ein paar Stängel Petersilie oder Koriander	<b>2 EL</b> Zitronensaft

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und waschen. Mit Küchenpapier trockentupfen und in 1-2 cm große Würfel schneiden.

---

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen – am besten in einer Alugusspfanne mit Antihalt-Versiegelung, die die Hitze gut speichert und verteilt. Kartoffelwürfel reinlegen und gut durchrühren. Die Hitze auf mittlere Stufe schalten und die Kartoffeln etwa 15 Minuten braten, bis sie fast weich sind. Dabei immer wieder durchrühren.

---

3. Inzwischen schon mal Knoblauch schälen und fein hacken. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel abschneiden. Zwiebeln waschen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Chilischoten waschen und der Länge nach halbieren, den Stiel abschneiden und die Kerne rauslösen. Die Chilihälften in feine Streifen schneiden.

---

4. Knoblauch, Zwiebeln und Chili zu den Kartoffeln geben. Ganzen und gemahlene Kreuzkümmel dazurühren und die Kartoffeln salzen. Noch mal ungefähr 5-10 Minuten braten, bis die Kartoffeln weich sind. In der Zeit Petersilie oder Koriander waschen und trockenschütteln. Die Blättchen fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Mit dem Zitronensaft abschmecken und eventuell noch leicht salzen.