

BOMBAY KARTOFFELN



Diese würzigen Kartoffeln in Tomatensoße sind ein indisches Gericht. Die Drillinge werden mit einer gewürzten Soße ummantelt und mit etwas Limette und Minze serviert. Ihr könnt die Kartoffeln als Beilage oder vegetarische Hauptspeise servieren.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

BOMBAY KARTOFFELN

Koche die Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Salz, bis sie gar sind. Gieße sie ab, pelle und viertle sie. Schäle den Ingwer, schneide ihn fein und gib ihn gemeinsam mit dem Knoblauch und den Tomaten in einen Mixer und mixe alles fein. Schäle die Schalotte und würfle sie fein. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und schwitze die Schalottenwürfel darin glasig an. Füge die Gewürze hinzu und schwitze diese ebenfalls kurz an. Gib dann auch die Tomatenmasse dazu und lasse alles für etwa 2 Minuten aufkochen. Gib die Kartoffeln mit in die Pfanne, schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab und koche sie so lange, bis die Soße sie ummantelt. Schneide die Jalapeno in feine Ringe. Richte alles mit dem Limettenabrieb, Jalapeno Ringen und frischer Minze an. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

BOMBAY KARTOFFELN:

- 600 g** Kartoffeln (Drillinge)
- 10 g** Ingwer
- 3** Knoblauchzehen
- 250 g** Tomatenstücke (aus der Dose)
- 1** Schalotte
- 3 EL** Olivenöl
- 1 EL** Masala Gewürzmischung
- 1 TL** Kurkuma
- ¼ TL** Kreuzkümmel
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1** Jalapeño (rot)
- ½** Limette (Abrieb)
- 10** Blatt Minze