

Kartoffeln Rezepte

Bombay Kartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Kartoffeln, Gemüse

4	Kartoffeln, gewürfelt	1 Teel. Gemahlener Koriander
4 Essl.	Sonnenblumenöl	1 Teel. Fenchelsamen
1	Knoblauchzehe, fein gehackt	Frisch gepresster
2 Teel.	Braune Senfsamen	- Zitronensaft
1 Teel.	Schwarzkümmelsamen	Salz und Pfeffer
1 Teel.	Gemahlener Kurkuma	Koriandergrün
1 Teel.	Gemahlener Kreuzkümmel	Zitronenspalten

1. Die Kartoffeln etwa 4 Minuten in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen, bis sie gerade weich sind. Gut abtropfen lassen.

2. Knoblauch und sämtliche Samen und Gewürze unter Rühren 1-2 Minuten im Öl rösten, bis die Senfkörner anfangen zu springen. Kartoffeln hinzugeben und etwa 5 Minuten unter Rühren anbraten.

Würzen und einige Tropfen Zitronensaft darüber träufeln.

Mit Koriandergrün und Zitronenspalten garnieren.