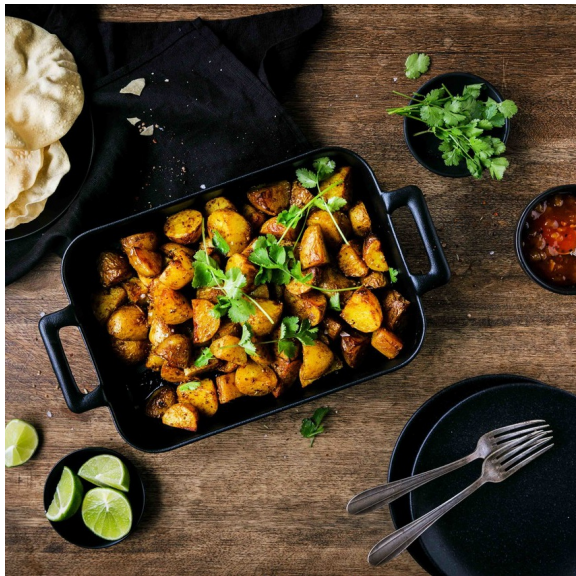




HAUPTGANG

TANDOORI KARTOFFELN MIT GURKENSALAT



★★★★★ (78)

1H 5 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1.5 kg** festkochende Kartoffeln
- ½ TL** Kreuzkümmel
- 2 TL** Koriandersamen
- 1 ½ TL** Fenchelsamen
- ½ TL** Cayennepfeffer
- 1 TL** Paprikapulver edelsüss
- 1 TL** Kurkuma
- 1 ½ TL** Salz
- 50 g** Butter
- 1** Knoblauchzehe gepresst
- 1 cm** Ingwer, frisch gerieben

Zum Servieren

- Scheiben** Limettenschnitze
- frischer Koriander
- Chutney
- Papadam

Für den Gurkensalat

- 1** Gurke
- 1 TL** Honig
- ½ TL** grobkörniger Senf
- 2 EL** Weissweinessig
- 3 EL** Rapsöl
- einige Blättchen** Pfefferminze
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln im Salzwasser bissfest, jedoch nicht zu weich kochen. Abgiessen, ausdampfen lassen und in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden.
- 2** Kreuzkümmel, Koriandersamen, Fenchelsamen, Cayennepfeffer, Paprika, Kurkuma und Salz in einen Mörser geben und grob zerstoßen. Butter schmelzen, den Knoblauch, den Ingwer sowie die Gewürzmischung mit der Butter verrühren. Vom Herd nehmen und einige Minuten ziehen lassen.
- 3** Den Ofen auf 200 ° C vorheizen. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit der aromatisierten Butter schwenken. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Ca. 45 Minuten in der Mitte des Ofens goldgelb rösten. Kartoffeln von Zeit zu Zeit wenden. Mit frischem Koriander und Limettenschnitzen servieren.
- 4** Für den Gurkensalat die Gurke halbieren, evtl. entkernen und in Scheiben schneiden. Honig, Senf, Essig, Öl verrühren und würzen. Gurke und Pfefferminze daruntertermischen.

TIPP

- Wenn's schnell gehen muss, kann eine fertige Tandoori Gewürzmischung verwendet werden.
- Für die Laktosefreie und Vegane Version kann die Butter mit Rapsöl ersetzt werden.
- Servieren mit Padam.