



HAUPTGANG

TANDOORI KARTOFFELN MIT GURKENSALAT



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1H 5 MINUTEN

ZUBEREITUNG

- 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

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 daruntermischen.

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.
- Passt gut zu Gurkensalat.
- Servieren mit Padam

Salz & Pfeffer

