VORSPEISE

KARTOFFEL THAI-WRAPS MIT ERDNUSSSAUCE

★★★★★ (131)

35 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 EL HOLL-Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Peperoncini, fein gehackt
- Salz
- ½ Limette, Saft
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Bund Koriander
- 1 grosser Lattich

Erdnusssauce

- 4 EL Erdnussbutter
- 2 EL Sojasauce
- ½ Limette, Saft
- 50 ml Kokosnussmilch
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL frischer Ingwer, gerieben
- 1 Prise Chiliflocken

Zum servieren

- 200 g Rotkabis , fein gehobelt
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Minze
- 2 EL Erdnüsse, grob gehackt
- 2 Limetten in Schnitzen

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel mit dem Knoblauch und der Peperoncini bei mittlerer Hitze braten bis sie gar sind. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.
2. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und den Koriander grob hacken. Beides mit den Kartoffelwürfeln vermengen und in eine Schüssel geben.
3. Den Lattich in einzelne Blätter teilen und waschen. Für die Sauce alle Zutaten verrühren. Die Konsistenz kann nach Belieben mit Wasser dünnt werden.
4. Zum Servieren alle Zutaten in Schälchen geben und die Lattichblätter zum Selberfüllen mit Kartoffeln, Rotkabis, Kräutern und Erdnüssen sowie der Erdnusssauce anrichten.

TIPP

Rotkabis kann mit Karotten ersetzt werden oder zusätzlich zum Rotkabis beigefügt werden.