



HAUPTGANG

ZEKIS-LAST-MINUTE-DATE-NIGHT-TANDOORI KARTOFFELN



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1H 5 MINUTEN

- 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
- Limettenschnitze zum servieren
- Frischen Koriander zum servieren
- Chutney und Papadam zum Servieren

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.

TIPP

Wenn's schnell gehen muss, kann eine fertige Tandoori Gewürzmischung verwendet werden.