

Würzige Bombaykartoffen

...eine wahre Geschmacksexplosion



Rezept und Zubereitung für 6 bis 8 Personen

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 3 EL Rapsöl
- 1TL Kurkumapulver
- 1TL schwarze Senfkörner
- eine Prise Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung) mittlerweile in gut sortierten Supermärkten erhältlich)
- 1 TL Chilipulver
- 1 daumenlanges Stück frischen Ingwer
- 4 mittelgroße Tomaten

- 4 TL Butter
 - ½ Bund frischer Koriander
 - Salz nach Belieben
-

1. Die Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser halb gar kochen
2. Den Ingwer schälen und raspeln
3. Die Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden
4. Den Koriander grob hacken
5. Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und alle Gewürze bis auf den Koriander und den Tomaten ca. 3 Minuten auf mittlerer Hitze rösten
6. Die Butter dazu geben und dann die Kartoffeln hinzufügen. Rühren und wenden, bis alles von der Gewürzmischung überzogen ist
7. Etwa 10 Min. auf mittlerer Hitze braten und nach Geschmack salzen
8. Jetzt die Tomaten und den Koriander dazu geben, unterheben und servieren

♥ Guten Appetit ♥
