

Indische Kartoffeln



Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
2 TL mildes Currypulver
1 TL Chillipulver
1 TL Kurkuma
3 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Öl
15 Curryblätter
1 Stange Zimt
1 TL Senfkörner
1 TL Kreuzkümmel
½ Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in der Schale knapp gar kochen und schälen. Kartoffeln abkühlen lassen und in Spalten schneiden. Mit Curry, Chilli, Kurkuma und Salz mischen.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 1 cm breite Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei starker Hitze und häufigem Wenden anbraten. Hitze reduzieren, Curryblätter, Zimt und Kreuzkümmel zu den Kartoffeln geben. 1 weitere Minute braten. Frühlingszwiebeln unterrühren, weitere 4 Min. braten.

Kartoffeln unmittelbar vor dem Servieren mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.