



Indische Currykartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln, neue
1 Becher Creme fraiche
½ Becher Kokosmilch
1 TL Currypulver
1 TL Gewürzpaste (Harissa)
n. B. Rosmarin
n. B. Oregano
½ TL Kurkuma
½ TL Koriander
3 EL Tomatenmark
1 große Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
2 EL Ghee, ersatzweise Butter

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in Würfel schneiden und kochen. Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch ebenfalls schälen und durch eine Knoblauchpresse geben. Ghee (oder Butter) in einem Wok (oder einer großen Pfanne) erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig braten. Mit Kokosmilch und Crème fraiche ablöschen. Harissa, Rosmarin, Oregano, Kurkuma, Koriander und Tomatenmark zugeben und etwas eindicken lassen. Inzwischen die Kartoffeln abgießen und zu der Soße in den Wok geben. Gut mischen, so dass die Kartoffeln mit der Sauce bedeckt sind. Tipp: Ein kleiner Schuss Weißwein macht sich auch ganz gut darin. Ist zwar eine kleine Kalorienbombe, aber das ist es wert.

INFO

Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angaben
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
