

## **Indische Backkartoffeln**

by Andreas - Montag, Dezember 24, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/indische-backkartoffeln/>



In Indien sind Bombay-Kartoffeln eine beliebte Beilage. Meist werden sie mit Zwiebeln und Tomaten in einer Pfanne gebraten. Ähnlich unseren Bratkartoffeln. Hier mal eine Variante.

**1 kg kleine Kartoffeln**

**1 Zwiebel**

**2 Knoblauchzehen**

**1 getrocknete Chilischote**

**1 TL Currypulver**

**1 TL Kurkuma**

**½ TL Garam Masala**

**½ TL Kreuzkümmel**

## **4 EL Pflanzenöl**

### **Pfeffer**

### **Salz**

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Unterdessen die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die Chilischote fein hacken. Die Kartoffeln (gepellt oder mit Schale) mit den restlichen Zutaten vermengen. Alles in eine Auflaufform geben und 30 Minuten bei 150 Grad backen.

Dazu passt Joghurt mit Minze und Zitronensaft.

### **Weitere Empfehlungen:**

#### **Gebratene Zucchini auf indische Art**

Diese indische Gemüsebeilage wird normalerweise mit Auberginen hergestellt und heißt dann Brin...

#### **Tahina**

Tahina ist eine Paste aus gemahlenden Sesamkörnern. Man bekommt sie in türkischen und arabische...

#### **Blumenkohlpüree mit geriebenem Meerrettich**

Es muss nicht immer Kartoffelpüree als Beilage sein. Auch aus Blumenkohl lässt sich ein lecker...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station