



Bombay Kartoffeln

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

800 g Kartoffeln (festkochend)
2 EL Öl (z. B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
1 TL Kreuzkümmel (ganz oder gemahlen)
1 TL Senfkörner (optional)
1 TL Kurkuma

1 TL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)
1 TL Garam Masala
½ TL Chili (nach Geschmack)
Salz
frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Koriander)
optional: etwas Zitronensaft

Zubereitung

Kartoffeln waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser ca. 10–15 Minuten vorkochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kreuzkümmel und optional Senfkörner kurz anrösten. Kartoffeln dazugeben und rundum anbraten, bis sie leicht knusprig sind. Gewürze hinzufügen, gut vermengen und noch ein paar Minuten braten. Mit frischen Kräutern und optional Zitronensaft servieren.