

Bombay-Kartoffeln?



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg kleine Kartoffeln, z.B. Drillinge
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer
3 EL Rapsöl, und etwas mehr für die Pfanne
1 TL Fenchelsamen
1 Zitrone, der Saft
1 EL Tomatenmark
1 TL Kurkuma
1 TL Garam Masala
1 TL Cumin
1 TL Senfkörner
1/2 TL Koriandersamen
1 Prise Kardamom
Salz, Pfeffer
1 Spritzer Agavendicksaft
30 ml Wasser
Koriander, frisch
Minze, frisch
Schnittlauch, frisch

Im ersten Schritt die Kartoffeln gründlich waschen und anschließend in kochendem Wasser garen.

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schale vom Ingwer entfernen und diesen ebenfalls fein hacken. Nun Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, 1 TL Ingwer und Fenchelsamen in die Pfanne geben und anschwitzen. Anschließend die Kartoffeln dazugeben und alles vermengen.

Den Saft einer halben Zitrone auspressen und mit allen übrigen Zutaten bis auf die frischen Kräuter in einer Schüssel vermengen. Die angerührte Soße über die Kartoffeln in der Pfanne gießen und umrühren. Bei mittlerer Hitze etwa fünf bis sechs Minuten köcheln lassen.

Koriander und Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Schnittlauch ebenfalls waschen, trocknen und in kleine Röllchen schneiden. Den Saft der anderen Zitronenhälfte auspressen und zusammen mit den Kräutern an die Kartoffeln geben, vermengen – fertig.

Wer es feurig mag, erweitert die Soße noch um etwas frische grüne Chili. Servieren kann man die dann beispielsweise als Beilage mit etwas Minz-Joghurtsoße.