Arabisch gewürzter Kartoffelsalat mit scharfem Dressing



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Minze, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Öl	3 EL
Tomatenmark	2 EL
Chili, gemahlen	
Zimt	
Kreuzkümmel	
Rosenpaprika	
Brauner Zucker	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, kleine Pfanne

1. Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. garen.

2. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.

3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 2 Min. anschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit Chili, Zimt, Kreuzkümmel, Paprika und Zucker würzen. Zitronensaft zugeben und abschmecken.

4. Kartoffeln abgießen und mit Tomatenmark-Dressing im Topf mischen. Kräuter zugeben und etwas durchziehen lassen. Den arabisch gewürzten Kartoffelsalat mit scharfem Dressing abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Alcatra (geschmortes Rindfleisch auf portugiesische Art).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	290 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	7 g