



CHEFKOCH.DE

Anzeige



## Kartoffeln mit Koriander

für Liebhaber der orientalischen Küche ist das eine schöne Ergänzung einer Mezze-Vorspeise

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Koriander hacken. Die Knoblauchzehen mit Salz zu einer Paste zerdrücken.

Das überschüssige Fett aus der Pfanne geben. Koriander, Knoblauchpaste und Pfeffer kurz in der Pfanne dünsten, die Kartoffelwürfel wieder zugeben und alles vermengen.

Die Kartoffeln nun in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft abschmecken. Evtl. noch mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Kalt mit Fladenbrot servieren.

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** normal

**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 4 Portionen:

**500 g** Kartoffel(n)

**1 Bund** Koriandergrün

**3** Knoblauchzehe(n)

Meersalz

Pfeffer, frisch gemahlener

Zitronensaft

Öl, zum Frittieren

**Verfasser:** bushcook