


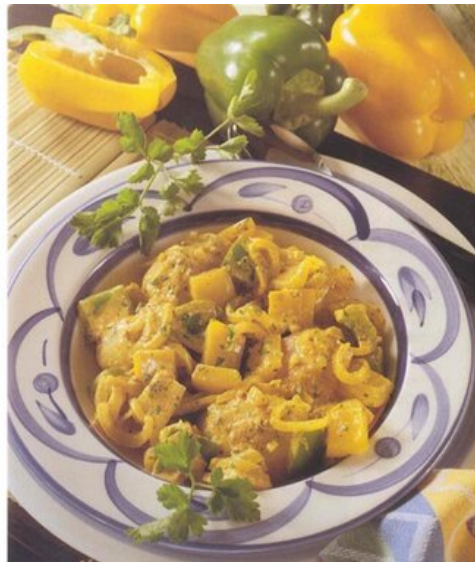
Kartoffel-Curry

Ein vegetarisches Gericht mit Kartoffeln und Paprika.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

800 g kleine Kartoffeln
Salz
etwa 400 g gelbe Paprikaschoten
etwa 400 g grüne Paprikaschoten
2 Zwiebeln
4 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
2 EL Curry
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Dr. Oetker gehackte
Mandeln
150 ml Wasser
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
2 EL gehackte Petersilie

Wie mache ich ein Kartoffel-Curry?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser in etwa 20 Min. gar kochen, abkühlen lassen und dann pellen. In der Zwischenzeit Paprika putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen scheiden.

2 Zubereiten:

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln unter mehrmaligem Rühren braun anbraten. Curry und Salz unterrühren und kurz mitdünsten. Die Kartoffeln herausnehmen, warm stellen und die Pfanne auswischen (sonst verbrennt der Curry und wird bitter). Das übrige Öl erhitzen und die Paprikawürfel darin andünsten. Zwiebeln dazugeben und mitdünsten. Pfeffer und Mandeln einrühren, Wasser dazugeben und alles etwa 10 Min. garen. Crème fraîche Kräuter und die Kartoffeln dazu geben und erhitzen. Das Kartoffel-Curry mit Petersilie bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kartoffeln können Sie auch gut am Tag zuvor zubereiten.