Bundesamt
für Familie und
zivilgesellschaftliche Aufgaben

Mehr
Generationen
Haus

Arabischer Kartoffelsalat

Schwierigkeit:	leicht
Vorbereitungszeit:	circa 15 Minuten
Koch-/Backzeit:	10 Minuten
Portionen:	4

Zutaten

800g festkochende Kartoffeln

2 rote Zwiebel

4-6 EL Olivenöl (zum Anbraten)

1 TL Pul Biber (eine Mischung aus geschroteten Chilischoten und Paprika)

Salz, Pfeffer, frisch gehackter Koriander / glatte Petersilie

1 TL Kurkuma

Saft von 1 Limette

Bundesamt
für Familie und
zivilgesellschaftliche Aufgaben

Mehr
Generationen
Haus

Zubereitung

1. Pellkartoffeln kochen, schälen. Die Kartoffeln werden einmal der Länge nach halbiert und dann grob gewürfelt.

2. Zwiebel der Länge nach halbieren und in Ringe schneiden.

3. Öl in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin leicht anbraten. Nicht wie Bratkartoffeln kross anbraten, sondern nur leicht erwärmen, damit später die Gewürze besser haften und einziehen können.

4. Zwiebelringe dazugeben und leicht andünsten, sodass die Zwiebeln weder roh noch ganz weich sind. Ein leichter Biss sollte vorhanden sein.

5. Pfanne abstellen, jetzt geht es ans Würzen:

Zuerst mit Biber – gibt's im Asiastore zu kaufen – würzen. Wer nicht gern scharf ist, sollte vorsichtig mit Biber würzen.

Dann etwas Pfeffer und eine Prise gemahlenen Koriander. Der Geschmack von Koriander ist sehr besonders. Wer aber gerne Koriander isst, kann ganz am Schluss noch frisch gehackten Koriander über das Gericht geben. Allen anderen empfiehlt Nehad gehackte Petersilie.

Einen schönen gelben Sonnenton bekommt das Ganze noch mit etwas Kurkuma.

Zuletzt eine Prise Salz dazugeben und gut vermengen. **Tipp:** Mit dem Salz sparsam sein, denn oft ist der Kartoffelsalat nur eine Beilage zu üblicherweise salzigen und herzhaften Speisen wie Fisch oder Frikadellen.

6. Damit die Kartoffelwürfel nicht aneinander kleben, den Saft einer halben Limette an das Gericht geben und noch einmal alles vermengen. Der Saft gibt dem Ganzen eine leichte Frische.

Guten Appetit!