

Kartoffelsalat mit Erbsen und persischen Gewürzen

664

Typ: Salat

Quelle:

Bemerkungen: 23 Nov 15: Die Menge an Kreuzkümmel und Kurkuma deutlich erhöht. Reichlich Korianderkörner, und ein wenig Kardamom und Bockshornkleesamen hinzugefügt. Vorsicht mit Chilischote!

Zutaten: Zutaten für 4 Personen
500 g kleine Frühkartoffeln
2 EL Pflanzenöl
½ TL Senfsamen
1 Schalotte, sehr fein gewürfelt
2-3 Knoblauchzehen, mit ½ TL Meersalz zerdrückt
½ TL gemahlene Kurkuma
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 kleine getrocknete rote Chilischote, zerkrümelt
120 g junge Erbsen (frisch oder TK)
1 kleine Handvoll Korianderblättchen, in Streifen geschnitten
Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
Joghurt
Limettensaft
Limettenspalten, und warmes Fladenbrot zum Servieren

Rezept: Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser in etwa 18 Minuten knapp garen. In ein Sieb abgießen, ausdampfen und leicht abkühlen lassen. Schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Beiseitestellen.

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Den Senf darin etwa 1 Minute braten, bis er zu hüpfen beginnt. Erst Schalotte und Knoblauchpaste, dann die Gewürze mit ¼ TL Pfeffer hinzufügen und alles bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten garen, bis die Schalotte weich und glasig ist. In der Zwischenzeit die Erbsen für 2-3 Minuten in sprudelnd kochendes Wasser geben. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

Kartoffeln und Erbsen zur Schalottenmischung geben und alles behutsam, aber gründlich verrühren. Bei schwacher Hitze 2-3 Minuten garen, dann abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Salat auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Mit Limettensaft abschmecken. Joghurt und die Korianderblättchen untermischen.

Ein paar Stunden oder über Nacht ziehen lassen und danach nachwürzen.

Den Salat mit Limettenspalten, und viel warmem Brot servieren.