

A photograph of avocados on a rustic wooden surface. One avocado is sliced in half, showing its green flesh and a large brown pit. Another whole avocado with its characteristic bumpy green skin is positioned diagonally across the frame. The background is a weathered wooden plank.

AdHoc®

– DER SCHARFMACHER –

WARMER AVOCADO- CHILI-KARTOFFELSALAT

WARMER AVOCADO- CHILI-KARTOFFELSALAT

ZUTATEN für 2 Portionen

300g	Kartoffeln	2 EL	Olivenöl
1	Limette	125 g	Salatblätter
.	Salz und Pfeffer, frisch gemahlen	4-5 Zweige	Koriandergrün
1	reife Avocado	Bird's Eye Chilis, getrocknet
50 g	feiner Grieß	1 EL	Sesamöl
1 TL	Paprikapulver	1 EL	Sojasauce

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten garen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Den Saft der Limette auspressen. Die Avocado halbieren, entkernen und vorsichtig von der Schale lösen – Tipp: verwenden Sie hierfür einen Löffel. Die Avocado klein würfeln und sofort mit 1 EL Limettensaft beträufeln.

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Grieß und Paprikapulver mit einer Prise frisch gemahlenem Salz mischen und die Kartoffelwürfel anschließend darin wenden. Ein Backblech mit 1 EL Olivenöl fetten. Die Kartoffelwürfel auf das Blech geben und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten goldgelb backen.

Währenddessen die Salatblätter putzen und waschen. Die Blättchen vom Koriandergrün abzupfen. Für das Dressing die im Chilischneider PEPE geschnittenen Chilis mit dem restlichen Limettensaft, 1 EL Olivenöl und Sesamöl verrühren. Mit Sojasauce und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelwürfel mit der Avocado, dem Salat und dem Dressing vermengen. Koriander zugeben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Chilischneider
PEPE

Guten Appetit!

