

Orientalische Würzkartoffeln

für 4 Personen

Menge Zutaten

- 1 kg Kleine Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer (ca. 2cm)
- 5 EL Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 2 Kardamomkapseln
- ½ TL Kurkuma-Pulver
- ½ TL Ras el Hanout
- 200 g Fetakäse
- 300 g Joghurt, weiß
- 4 Stängel Minze
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. Abgießen und rundherum mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen. Größere Kartoffeln halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Ingwerschälen und fein würfeln.

Das Öl in einer sehr großen Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Lorbeer und restliche Gewürze dazugeben und ebenfalls unter Wenden kurz anbraten. Kartoffeln mit in die Pfanne geben und unter Wenden 5-10 Minuten darin schmoren lassen. Feta abtropfen lassen und in kleine Würfelschneiden oder zerbröckeln. Minze abspülen, trocken schütteln und die Blätter hacken. Feta, Minze und Joghurt verrühren und mit Salz abschmecken. Kartoffeln mit Salz abschmecken und zusammen mit dem Feta-Dip servieren.