

Indische Kartoffeln mit Brokkoli*

4 Personen. Zubereitung ca. 25. Minuten.

1 Kilo Kartoffeln, gekocht

Öl

½ Teelöffel Gelbwurzel

½ Teelöffel Kreuzkümmel

½ Teelöffel Chilipulver

½ Teelöffel Curry

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Bund Brokkoli

½ Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

Schneide die Kartoffeln in Karos (2x2 cm). Wärme 4 Esslöffel Öl in eine große Pfanne und füge die Gewürze dazu. Gebe die Kartoffeln dazu und brate bis sie goldgelb sind.

Füge den Brokkoli in kleinen Teilen dazu und brate bis er gar ist.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Petersilie bestreuen und zu Hähnchen oder Fisch essen.

* Rezept von Firma Aarstiderne , Dänemark