

Curry-Bratkartoffeln

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

- 500 g (Früh-)kartoffeln
- 1 EL Kokosöl nativ
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Kokoswürzöl Curry
- 1 Zwiebel, in Ringe oder Würfel geschnitten
- Schnittlauchringe oder gehackte Petersilie
- grobes Meersalz



Zubereitung

Frühkartoffeln waschen und bürsten, mit Schale längs in 1½ cm dicke Scheiben schneiden. Eine große Pfanne (sie sollte einen Deckel haben) heiß werden lassen, Kokosöl und Olivenöl in die Pfanne geben (der Pfannenboden muss vollständig mit Öl bedeckt sein). Wenn das Öl heiß ist, die Kartoffelscheiben nebeneinander in die Pfanne legen und abgedeckt bei mäßiger Hitze 10 Minuten braten lassen. Nach 5 Minuten wenden und wieder abdecken. Anschließend die Zwiebeln dazugeben und beides bei mäßiger Hitze weiter anbräunen, dabei aufpassen, dass nichts anbrennt. 1½ TL Kokoswürzöl Curry zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und die Bratkartoffeln erneut wenden. Die letzten 3½ Minuten ohne Deckel braten lassen, bis alles appetitlich gebräunt ist. Vor dem Servieren mit grob gemahlenem Meersalz abschmecken und nach Geschmack mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.