Rezept

Tandoori Kartoffelschnitze vom Blech

Kartoffelnschnitze mit indischem Geschmack, lecker !

50 min | 4 Pers

Zutaten

8 grosse	Kartoffeln
2 EL	Tandoori Masala
2 EL	Ghee oder Erdnussöl
	Meersalz zum abschmecken

Vorbereitung

- Ghee in einer Pfanne leicht erwärmen und sobald es flüssig ist vom Herd nehmen. Das Tandoori Masala darunter mischen.
- Die Kartoffeln mit der Schale in ca. 1 cm dicke Schnitze schneiden.
- Backofen auf 200 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Zubereitung

1. Die Kartoffelschnitze auf dem Blech verteilen, das gewürzte Ghee darüber geben.
2. Jetzt das Ghee sehr gut mit den Händen in die Kartoffeln "reiben". Es ist normal dass das Ghee durch das abkühlen wieder fester wird. Durch die Wärme der Hände und nachher im Backofen, verflüssigt es sich wieder.
3. In die Mitte des Ofens schieben. Während der Bratzeit immer mal wieder mit einer Bratenschaufel wenden und darauf achten dass das Masala sich gleichmässig verteilt.
4. Je nach Dicke der Schnitze beträgt die Garzeit 35 - 45 Min. Nun noch mit Meersalz abschmecken.

Variationen

1. Dem Ghee mit Tandoori Masala noch 1 - 2 EL Sesam geschält beimischen.
2. Sehr fein schmeckt es auch wenn Sie mit den Kartoffelschnitzen noch Karottenschnitze mitbraten.

Tipps

Diese aromatischen Kartoffeln passen sehr gut zu Hühnchen, Gemüse oder auch Raita.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.