Batata Harra

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1,5	kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1	-	Zitrone (Bio)
1	-	Knoblauchzehe
3	EL	Olivenöl
2	EL	Sesamsaat
1	TL	Harissa
1,5	TL	Salz
0,5	TL	Kreuzkümmel
0,5	TL	Paprika, edelsüß
n.B.	-	Petersilie

Portionen: 5

Zubereitung

Kartoffeln schälen und würfeln. Zitrone waschen und halbieren; eine Hälfte in Spalten schneiden, die andere Hälfte auspressen und deren Schale abreiben. Knoblauch schälen und pressen.

Zitronensaft und -schale, Olivenöl, Knoblauch, Sesamsaat, Harissa, Salz, Kreuzkümmel, Paprika und Kartoffelwürfel vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für ~40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft backen, dabei zwischendurch wenden.

Petersilie hacken und mit den Zitronenspalten über die Kartoffeln geben.

Kartoffeln, Backofen, vegetarisch

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:batata_harra?rev=1789287560

Last update: **2026/09/13 10:19**