



Rezepte aus der Behr Küche

Scharfe Dill-Kartoffel Pfanne



Zutaten für 2 Personen

150 g Dill
3 Kartoffeln
1 Zwiebel
1/2 Chilischote
2 Tomaten
Salz
Kurkuma
1 EL Öl

Zubereitung:

Den Dill waschen, die dicken Stängel entfernen und den Rest in 4cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Chilischote waschen und in kleine Ringe schneiden. Damit es nicht zu scharf wird, gegebenenfalls vorher die Kerne entfernen. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die die Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Chilischote darin kurz anbraten. Die Zwiebel hinzugeben, bis sie glasig wird. Nun auch die Kartoffeln in die Pfanne geben. Alles etwas salzen und mit Kurkuma würzen. Unter Rühren weiterbraten, damit die Kartoffeln nicht anbrennen. Den Dill und etwas Wasser zu den Kartoffeln geben, verrühren und das Ganze mit geschlossenem Deckel weiterdampfen lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind. Dabei sollte die Pfanne nicht trocken werden. Eventuell nach einiger Zeit etwas Wasser dazugeben. Nun die Tomaten hinzufügen und noch weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Kurkuma abschmecken und servieren.