



LIBANESISCHE KARTOFFELPFANNE



Für 6 Personen

ZUTATEN

6 große Kartoffeln
2 Auberginen
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
2 EL helle Rosinen
1 EL Honig
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
¼ TL 7-Spices (libanesisches Gewürzmischung, türkischer Lebensmittelladen)
Salz
½ Bund Blatt Petersilie
3 Stiele Pfefferminze
Etwas Pul Biber (Paprikaflocken, türkischer Lebensmittelladen)
½ TL Sumach (türkischer Lebensmittelladen)

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Auberginen waschen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Alle zerkleinerten Zutaten in eine Schüssel geben, Olivenöl, Rosinen, Honig, Kreuzkümmel, 7-Spices dazugeben und mit Salz abschmecken.

Die Kartoffelmischung auf das antihaftbeschichtete Backblech geben und bei 200 °C CircoTherm-Heißluft, Einschubhöhe 2, Dampfintensität mittel, 20 Minuten garen. Auf 180 °C herunterschalten und weitere 10 Minuten ohne Dampf fertig garen. Die Blatt Petersilie und die Minze waschen, trocknen und grob hacken. Die Kartoffelpfanne mit Paprikaflocken, Sumach und den Kräutern bestreuen.

Tipp: Wer es richtig scharf mag, der streut noch eine fein gehackte rote Chilischote über die Kartoffelpfanne.

Bei großem Hunger können die Zutaten einfach verdoppelt werden und in der Profi-Pfanne gegart werden. Dabei zwischendurch zweimal die Zutaten wenden und einige Minuten nachgaren lassen.