



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Zitronen Kartoffeln etwa 3 – 4 Portionen als Mezze

Es gibt ganz viele unterschiedliche Rezepte für Kartoffeln aus Griechenland. Ich mag dieses hier besonders gerne. Es schmeckt warm wie auch kalt und ist durch den Zitronensaft sehr frisch.

Es ist einfach gemacht und lässt sich gut vorbereiten. Wer also eine Party oder einen Abend mit verschiedenen Mezze plant, kann das schonmal machen und beiseite stellen und vergessen, bis es auf den Tisch gebracht wird.

Zutaten

5 große Kartoffeln
2 große rote Zwiebeln
Saft von 2 Zitronen
1 TL scharfer Senf
1 Knoblauchzehe
Etwas Rosmarin
Olivenöl
Salz

1. Die Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln. Mit wenig Salz-Wasser aufsetzen und gar dämpfen.
2. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun rösten. Das kann bis zu 15 Minuten dauern.
3. Kartoffeln abgiessen.
4. Aus Senf, Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch und dem fein gehackten Rosmarin eine Soße herstellen und über die noch heißen Kartoffeln schütten.
5. Die gerösteten Zwiebeln dazu geben. Alles vorsichtig im Topf schwenken, so dass es sich vermischt. Die Kartoffeln sollen aber nicht zu sehr vermatschen!

