

Rezeptvorschlag

Pikante Knoblauch-Kartoffeln mit Paprika

Grillbeilage oder nur so zum Sattessen

Zutaten für 4 Portionen

800 g	Kartoffeln, klein
1 TL	Salz
4 Zehen	Knoblauch
2	Zwiebeln
2	Paprikaschoten, rot
1	Paprikaschote, grün
1	Chilischote, (Schärfegrad nach ihrem Geschmack)
½ TL	Spicy's Paprika de la Vera
1 TL	Spicy's ital Kräuter,
5 EL	Olivenöl
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich abbürsten und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind.

In der Zwischenzeit Paprika entkernen und sehr fein schneiden. Ebenso den Knoblauch und die Zwiebeln klein schneiden. Bei der scharfen Chilischote die Kerne entfernen, wer gern sehr scharf isst, lässt sie dran. Diese dann fein hacken.

Das Gemüse im Öl glasig werden lassen. Die Gewürze und die Kräuter hinzufügen.

Die garen Kartoffeln abgießen und in eine Schale geben. Die Zutaten aus der Pfanne über die Kartoffeln geben und sofort servieren.

Diese Kartoffeln schmecken sehr gut zu Fleisch.

Guten Appetit!