

Eine kulinarische Reise nach ...



INDIEN

INDISCHE KARTOFFELN mit Kerbeldip und Salat

Zutaten für 2 Portionen:

- 400 g Drillinge (Kartoffeln) mit Schale
- 100 g Frühlingszwiebeln
- 50 ml Olivenöl
- 200 g Blattsalat-Mix (bevorzugt herbere Salate wie Friséé oder Batavia)
- 100 g Quark
- 20 g Naturjoghurt
- Currypulver
- Kurkuma
- Schwarzer Pfeffer
- Zimt
- Kreuzkümmel
- Zitronenpfeffer
- Grobes Salz
- Grober Senf
- Frischer Kerbel

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und trockenreiben.
2. Frühlingslauch grob schneiden und unter die Kartoffeln heben.
3. Olivenöl mit Currypulver, Kurkuma, schwarzem Pfeffer, Kreuzkümmel, Zitronenpfeffer, Zimt, Salz und grobem Senf mischen. Die Kartoffeln damit marinieren und auf einem Backblech flach verteilen. Im Backofen bei 180°C ca. 25 Minuten bei Umluft garen.
4. In der Zwischenzeit den Salat waschen und trocknen. Aus Olivenöl, grobem Salz und schwarzem Pfeffer ein Dressing herstellen. Quark und Joghurt glatt rühren und mit Salz, Zitronenpfeffer und fein geschnittenem Kerbel mischen.
5. Kartoffeln mit Salat und dem Dip auf einem Teller anrichten.

Anmerkung: Für die Dosierung der Gewürze kann man jeweils etwa 2-3 Messerspitzen verwenden, es empfiehlt sich jedoch, vorsichtig abzuschmecken und nach Geschmack zu würzen.

AHA!

Die indische Küche ist traditionell vegetarisch. In den letzten Jahrzehnten haben sich Indien und auch die indische Küche allerdings immer mehr der westlichen Lebensweise zugewandt, was auch den Fleischkonsum deutlich erhöht hat. Durch ihren orientalischen Einfluss zeichnet sich die indische Küche zudem durch die Verwendung von Nüssen und (scharfen) Gewürzen aus.

CADISS

Catering - Dienstleistung - Service - Systeme

*apane bhojan ka
aanand len*

WISSENS
Wertes über ...

INDIEN

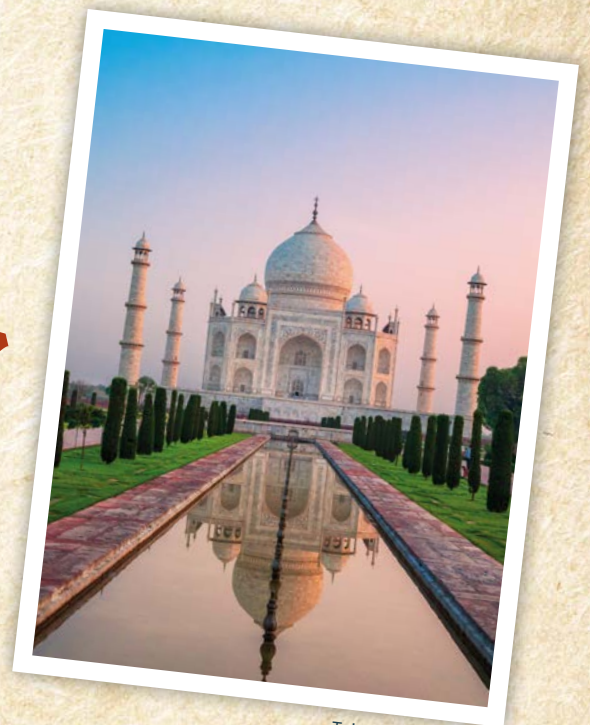
Hauptstadt: **Neu-Delhi**

Bevölkerung: **1,38 Milliarden (2020)**

Sprachen: **Hindi und Englisch** (Indien hat zudem 22 weitere anerkannte Sprachen die auf regionaler Ebene gesprochen werden)

Reisetipp

Der **Taj Mahal** ist eines der „neuen sieben **Weltwunder**“ der Neuzeit. Er befindet sich im Norden des Landes, in Agra am Südufer des Flusses Yamuna. Der Großmogul Shah Jahan ließ ihn ab 1631 zum Gedenken an seine verstorbene große Liebe Mumtaz Mahal erbauen. Das Mausoleum aus Marmor und Edelsteinen wurde nach dem Tod von Shah Jahan ebenfalls zu seiner Grabstätte, sodass die beiden Liebenden für die Ewigkeit vereint sind. Der fünftgrößte Diamant der Welt trägt übrigens in Anlehnung an die Herrscher des Mogulreichs ebenfalls den Namen „Großmogul“.



Taj Mahal in Agra

*Indien ist nach China das
zweitbevölkerungsreichste
Land der Erde.*

Aktionswebseite:

