

REZEPT



**BATATA HARRA
MIT
HARISSA-TAHINI-DIP**

BIO HARISSA N° 720



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 15 MIN.
KOCHZEIT | 30 MIN.

BATATA HARRA

1 kg festkochende Kartoffeln
5 EL Olivenöl
Salz
4 Knoblauchzehen
2 TL Paprikapulver Nr°453
1 TL Kreuzkümmel
1/2 Bund Koriander
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Dill
Saft von 1/2 Zitrone

DIP

4 EL Tahini
Saft von 1/2 Zitrone
1,5 TL Harissa Nr°720
1 EL Olivenöl
Ca. 8 EL Wasser
Salz

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, salzen und mit 3 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 30 Minuten rösten, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig aussehen. Nach der Hälfte der Zeit Kartoffelwürfel einmal wenden.

3. Währenddessen den Dip zubereiten. Dafür Tahini, Zitronensaft, Harissa und Olivenöl vermischen und soviel Wasser unterrühren, dass ein cremiger Dip entsteht. Mit Salz und nach Geschmack mehr Harissa abschmecken. Dip beiseite stellen.

4. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehen dazu pressen. Paprikapulver und Kreuzkümmel unterrühren und kurz mit anbraten. Kartoffeln zusammen mit den gehackten Kräutern in die Pfanne zu der Knoblauch-Gewürz-Mischung geben und alles gut vermengen.

5. Batata Harra mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Harissa-Tahini-Dip servieren.