



## HAUPTGANG

# SCHARFES MAROKKANISCHES KARTOFFELRAGOUT



★★★★★ (66)

CA. 40 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 1 kg** festkochende Kartoffeln
- 2** rote Peperoni
- 3** Schalotten
- 1** Chilischote
- 3 EL** HOLL-Rapsöl
- 1 Msp.** Muskat
- etwas** Pfeffer
- ¼ TL** Zimt
- 1 Msp.** Nelkenpulver
- ¼ TL** Kurkumapulver
- ¼ TL** Cayennepfeffer
- 3-4** Rosenblätter
- 1** Kardamomkapsel oder Kardamompulver
- 1 cm** Ingwer
- 8** Datteln
- 8 Blätter** Pfefferminze
- etwas** Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Peperoni rüsten, in Würfel schneiden. Die Schalotten in Viertel schneiden und die Chilischote rüsten, entkernen und sehr fein hacken.
- 2** Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kartoffeln begeben und anbraten. Nach 2 Minuten die Schalotten zugeben und weitere 2 Minuten braten, dann Peperoni und Chili begeben.
- 3** Alle Gewürze im Mörser zerdrücken, Ingwer schälen und fein reiben. 2/3 der Gewürzmischung zum Kartoffelragout geben und 15 bis 20 Minuten braten.
- 4** Die Datteln würfeln, die Minzenblätter grob hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem Teller anrichten.