

Hauptgang Steak-Teller / Kartoffel/ SourCream/ Tomaten/ BBO

Rezeptteil 1 von 4 Kartoffel-Spalten

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
800 g	Kartoffeln
1 Stk	Zwiebel (groß)
1 Stk	Knoblauch-Zehe
1 TL	Senf
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Rosmarin - frisch
1 TL	Paprikapulver - mild
50 ml	Rapsöl
	Zucker & Salz
	Soja-Sauce

Vorbereitung

1. Die Kartoffeln waschen und halbieren. Diese Hälften noch einmal vierteln, so dass gleich große Stücke entstehen (kleinere Kartoffeln entsprechend weniger zerteilen).
2. Die Zwiebel schälen und ebenso zerschneiden.
3. Knoblauch und Rosmarin sehr fein schneiden.

Zubereitung

Senf, Tomatenmark, Knoblauch, Rosmarin, Soja-Sauce, Salz, Zucker und Paprika in einer großen Schale mit dem Schneebesen verrühren.

Mit Salz und Zucker sehr kräftig abschmecken.

Mit dem Schneebesen weiter rühren und dabei das Rapsöl langsam hineinlaufen lassen.

Die Kartoffeln und Zwiebeln hinzu geben und mit den Händen gut vermischen.

Auf ein Backblech bei 180 Grad Umluft für ca. 30 min in den Ofen.