

Kartoffel-Gemüse auf Avocado-Creme

Für 2 Personen:

2 große mehligk. Kartoffeln	2 rote Peperoni	4 EL Bratöl mit Butter
2 Avocados	1 Msp. Gewürzsalz	2 EL Avocado Topping
1 $\frac{1}{2}$ Limetten	1 EL Butter	1 Msp. Würzmix
1 Würzkraft	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	2 TL Crème-fraîche

Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Peperoni vierteln, die weißen Häute und Kerne entfernen und die Peperoni ebenfalls in feine Würfel schneiden. 2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze anbraten.

Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in einen Mörser geben. Mit Gewürzsalz und Avocado Topping würzen. Limetten auspressen und den Saft ebenfalls mit in den Mörser geben. Alles mit dem Stößel zu einer Creme verarbeiten.

Wenn die Kartoffelwürfel gar sind, 2 EL Öl und Peperoniwürfel mit in die Pfanne geben und mitbraten.

Anschließend Butter zum Kartoffelgemüse geben und alles mit Würzmix und Würzkraft würzen. Petersilie grob hacken, mit in die Pfanne geben, durchschwenken und kurz mitrösten.

Avocadocreme auf zwei Tellern verstreichen, das Kartoffelgemüse darauf verteilen und mit je 1 TL Crème fraîche toppen.

Steffen Henssler am 14. März 2024