



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Scharfe Ofenkartoffeln mit Harissamarinade

Scharfe Ofenkartoffeln mit Harissamarinade

700 g Kartoffel-Drillinge

60 g Feldsalat

1 Esslöffel Al Amier Harissa rote Chili Paste

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Nach Belieben Salz, Pfeffer

1 Glas Don Enrico Tomato Peppercherry Dip

Scharfe Ofenkartoffeln mit Harissamarinade

1.

Backofen auf 225°C (Ober-und Unterhitze)/ 200°C (Umluft) vorheizen.

Kartoffel (waschen und trocken tupfen) in Scheiben schneiden.

Für die Marinade Harissa, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.

Kartoffeln mit der Marinade beträufeln und gut vermischen. Im Ofen 20 min. backen.

Währenddessen Spinat waschen und abtropfen lassen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Spinat darübergeben und den Dip dazu reichen.