

## Indisch - Ferrari (Bratkartoffeln mit Erdnüssen)

50 gr	Erdnüsse ungesalzen (grob gemahlen)
20	Pfefferkörner (grob gemahlen)
3 EL	Rapsöl
½ TL	Kreuzkümmelsamen
400 gr	Neue Kartoffeln (3 cm grosse Würfel)
1	Grüne Chilischote (fein gehackt)
1 Stck.	Ingwer (4 cm, geschält und gerieben)
¾ TL	Salz
25 gr	Koriandergrün (gehackt)
½	Zitrone

### ZUBEREITUNG

1. Erdnüsse rösten (beiseitelegen)
2. Öl in der Pfanne erhitzen
3. Pfeffer und Kreuzkümmelsamen hineingeben, 1 Minute rösten
4. Kartoffeln hinzugeben 12 Minuten braten
5. Chili, Ingwer und Salz begeben 5 - 6 Minuten braten
6. Vor dem Essen mit Erdnüssen und Koriander bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln