

Frittierte Kartoffeln mit Shiokoji und Knoblauch



Beschreibung

Yuhi Che, eine großartige Japanerin, die seit über zehn Jahren in Brunn lebt, liefert uns ständig fantastische Rezepte, die Einfachheit und Geschmack vereinen. Wir freuen uns, dass sie für diese Rezepte unsere Zutaten auswählt — und noch mehr freuen wir uns, dass sie diese mit uns teilt, damit sie auch dich inspirieren. Hier eine Variante von Kartoffeln mit Knoblauch und Shiokoji.

Zutaten

- Kartoffeln – 300 g
- Shiokoji – 1 Esslöffel
- Knoblauch – 1 Zehe

- Kräuter oder Nori – nach Geschmack
- Olivenöl zum Braten

Zubereitungsschritte

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Stücke.
2. Koche die Kartoffeln (im Topf oder im Dampfgarer) 10 Minuten.
3. Erhitze Olivenöl in einer Pfanne, gib die Kartoffelstücke dazu und brate sie, bis sie Braunfärbung erhalten.
4. Füge die übrigen Zutaten hinzu (zerdrücke den Knoblauch) und mische alles gut. Lasse das Ganze noch ein paar Minuten auf ausgeschalteter Pfanne ziehen.
5. Kann sofort serviert werden.

Einfach und hervorragend als Beilage oder pur zum Snacken.