

Kartoffeln mit Miso-Butter



Beschreibung

Ein einfaches, aber unglaublich aromatisches Gericht: zarte Kartoffeln, überzogen mit einer würzigen Miso-Butter. Die perfekte Kombination aus cremiger Textur, Umami und feiner Süße. Ideal als Beilage oder kleines Hauptgericht.

Zutaten

- Kleine Kartoffeln – 500 g
- Butter – 2 Esslöffel
- Weißes Miso – 1 Esslöffel
- Sojasauce oder Tamari – 1 Teelöffel
- Frühlingszwiebeln – zum Garnieren
- Sesamsamen – optional

Zubereitungsschritte

1. Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser gar kochen.
2. In einer Pfanne Butter schmelzen, Miso und Sojasauce einrühren, bis sich alles gut vermischt hat.
3. Gekochte Kartoffeln dazugeben und in der heißen Miso-Butter schwenken, bis sie glänzen.
4. Mit gehackten Frühlingszwiebeln und Sesam bestreuen.
5. Sofort servieren.

Tipp

- Für einen rauchigen Geschmack etwas geröstetes Sesamöl hinzufügen.
- Schmeckt auch hervorragend mit Süßkartoffeln oder Kürbis.