

# Knusperkartoffeln mit Zitrone, Gemüse und Kräutern

## Für 4 Personen:

800 g Kartoffeln	Salz	1 EL Majoran, getrocknet
1 TL Thymianblättchen	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Koriandersamen
0,5 TL Pfefferkörner	1 TL Zucker, braun	1 TL Paprikapulver, scharf
20 g Pankobrösel	1 Knoblauchzehe	2 Lauchzwiebeln
1 Spitzpaprika, gelb	150 g Kirschtomaten	2 Bio-Zitronen
1 TL Senf	Pfeffer, gemahlen	1 TL Honig
7 EL Olivenöl	1 TL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Basilikum	

Kartoffeln gründlich abbrausen. Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten garen.

Abgießen und ausdampfen lassen.

Inzwischen Majoran, Thymian, Kreuzkümmel, Koriandersamen und Pfefferkörner und 1 TL Zucker in einem Mörser oder Mixer grob mahlen.

Gewürzmischung mit Paprikapulver und Pankobröseln mischen.

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Lauchzwiebeln, Paprikaschote und Tomaten putzen, abbrausen, trockentupfen und kleinschneiden.

Zitronen heiß abbrausen und trockenreiben. Etwa 1-2 TL Schale abreiben. Zitronen halbieren und den Saft auspressen.

Zitronensaft und -schale mit Senf, Salz, Pfeffer, Honig und 5 EL Olivenöl verrühren, evtl. mit einem Pürierstab leicht sämig mixen.

Lauchzwiebeln, Paprika und Tomaten zum Dressing geben und ziehen lassen.

Das übrige Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin knusprig braten. Panko-Gewürz-Mix zugeben und weitere ca. 1-2 Minuten braten. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.

Schnittlauch, Kerbel und Basilikum abbrausen, trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kerbel und Basilikumblätter grob zerzupfen.

Kartoffeln auf einer Platte anrichten. Gemüse inkl. Dressing, erneut abschmecken und auf den Kartoffeln verteilen bzw. kurz mischen. Kräuter darüberstreuen und servieren.

Martin Gehrlein am 18. Juli 2023